

FILETTO DI BRANZINO CON MINI RED SU LETTO DI SPINACI



Ingredienti Menù

180 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X
60 g Pasta di pistacchio pura - L30
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

800 g Branzino fresco
360 g Spinaci freschi
q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Dividere in due parti i filetti di branzino, quindi in una padella scaldare un poco d'Olio extravergine d'oliva e dorare per qualche minuto il pesce dal lato della pelle. Nel frattempo lavare con cura gli spinaci, poi, in una casseruola, saltarli velocemente con un filo d'Olio in modo da lasciarli croccanti; insaporire con sale e pepe. A questo punto comporre il piatto disponendo al centro gli spinaci e accomodandovi sopra due filetti di branzino. Completare con i pomodori Mini Red caldi e un filo di Crema di pistacchio.