BRANZINO ALLA ZINGARA

Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

300 g Sugo alla Zingara - CV1

50 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

90 g Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

900 g Filetti di branzino

q.b. Prezzemolo

Zubereitung

Per 6 persone

Insaporire i filetti di branzino con il Sale alle erbe, poi sistemarli su un pezzo di carta stagnola cospargendoli con un filo d'Olio extravergine d'oliva; chiudere i cartocci e cuocere in forno per circa 20 minuti a 180°C. Nel frattempo versare in una casseruola il Sugo alla zingara insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva e ai Capperini, quindi far addensare sul fuoco. Aggiungere i pomodori Dorati e completare con una spolverata di prezzemolo tritato. Trasferire i filetti di pesce nei piatti e servirli accompagnati dalla salsa preparata.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)