

BRANZINO SU VELLUTATA DI POMODORO GIALLO



Chef: Salvatore Coppola

Zubereitung

Rosolare l'aglio con un filo d'olio, aggiungere la passata gialla e lasciare cuocere. Tagliare il filetto di branzino a metà e rosolarlo in padella con olio, aglio e rosmarino. Disporre la passata al centro del piatto, adagiare sopra i filetti sovrapposti e completare con olio a crudo e germogli.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

1 Filetto di branzino

q.b. Germogli

q.b. Rosmarino

q.b. Aglio