FILETTI DI MERLUZZO IN UMIDO



Menù-Zutaten

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
600 g Datterini rossi interi in succo - XO1X
60 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
60 g Tutto Sole - UA1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

900 g Filetti di merluzzo
q.b. Timo
2 Spicchi d'aglio interi

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

In una padella mettere un fi lo d'Olio e due spicchi d'aglio interi e far rosolare per insaporire. Aggiungere le Olive Leccino, i pomodori Tuttosole tagliati a listarelle, i Capperini e i Datterini. Cuocere per 15 minuti a fuoco moderato. Tagliare il merluzzo e posizionarlo in una teglia con un fi lo d'olio e un pizzico di sale. Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti. Impiattare il filetto di merluzzo sulla salsa posizionata al centro del piatto. Ultimare decorando con una macinata di Pepe rosa e un rametto di timo.

© 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)