

FILETTO DI MERLUZZO SU LETTO DI PANZANELLA



Menù-Zutaten

30 g Pesto alla genovese fresco - WHP

90 g Dorati - TN1

90 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

1 kg Filetto di merluzzo

150 g Pane secco

30 ml Aceto bianco

150 g Cetrioli

q.b. Acqua

q.b. Sale e Pepe

q.b. Basilico fresco

q.b. Timo limonato

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Per 6 persone

Deliscare e squamare il filetto di merluzzo. In una ciotola bagnare il pane secco tagliato a cubetti con l'aceto e un pò di acqua, ma senza inzupparlo completamente. Nel frattempo inserire il filetto di merluzzo in una busta per sottovuoto adatta alla cottura e condirlo con un pò di Olio extravergine di oliva, sale, pepe e timo limonato. Chiudere la busta aspirando l'aria e cuocere in forno a vapore per circa 8 minuti. Finire di condire la panzanella aggiungendo i cetrioli, i pomodori Dorati ed il Pesto alla genovese. Una volta cotto il filetto di merluzzo, posizionare al centro del piatto la panzanella e adagiarsi sopra il merluzzo con la sua pelle verso l'alto. Ultimare il piatto con un filo di Olio extravergine di oliva a crudo e basilico fresco in foglie.