FILETTO DI ORATA GRATINATO SU LETTO DI SALICORNIA E PEPE ROSA



Menù-Zutaten

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

360 g Èsalicornia - WM1X

50 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

90 g Tutto Sole - UA1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

720 g Filetto di Orata

210 g Pancarrè

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone

Preparare la panura macinando il pancarrè con il prezzemolo, l'aglio, i pomodori Tuttosole, i Capperini e le Olive Leccino. Cospargere il filetto di orata con la panura preparata e cuocere in forno. Nel frattempo saltare la Salicornia con un goccio d'Olio all'aglio, aromatizzandola con il Pepe rosa. Impiattare posizionando alla base la Salicornia e sopra il filetto di orata. Servire decorando a piacere.

© 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)