WOLFSBARSCHFILET MIT CHICCHE ROSSE TOMATEN AUF BLATTSPINAT



Menù-Zutaten

180 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
60 g Pasta di pistacchio pura (Reine Pistazienpaste) - L30
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

800 g Frischer Wolfsbarsch
Salz und Pfeffer
360 g Frischer Spinat

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone
Dividere in due parti i filetti di branzino, quindi in una padella scaldare un poco d'Olio extravergine d'oliva e dorare per qualche minuto il pesce dal lato della pelle. Nel frattempo lavare con cura gli spinaci, poi, in una casseruola, saltarli velocemente con un filo d'Olio in modo da lasciarli croccanti; insaporire con sale e pepe. A questo punto comporre il piatto disponendo al centro gli spinaci e accomodandovi sopra due filetti di branzino. Completare con i pomodori Mini Red caldi e un filo di Crema di pistacchio.

© 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)