

## WOLFSBARSCHFILET MIT CHICCHE ROSSE TOMATEN AUF BLATTSPINAT



### Menù-Zutaten

180 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio (Mini Red, 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.