DUO DI PESCE CON CARCIOFI CROCCANTI E POMODORI CANDITI AL BASILICO



Menù Ingredients

12 Mezzoro - XC1

6 Carciofi alla Giudia - HD307

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. Sale e Pepe

q.b. Olio di semi

180 g Soncino

420 g Semolino

360 g Filetti di branzino

600 g Filetti di scorfano

Chef: Giovanni Pace

Method

Per 6 persone

Porzionare i filetti di pesce tranciandoli al centro trasversalmente, quindi passarli nel semolino e rosolarli in padella insieme all'Olio extravergine di oliva. Nel frattempo dividere i Carciofi alla griglia in due parti, passarli nel semolino e friggerli nell'olio di semi precedentemente portato ad ebollizione. A questo punto distribuire il soncino sul fondo del piatto e accomodarvi sopra i filetti di pesce e di seguito i Carciofi fritti e i pomodori Mezzoro. Completare con un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Gluten Free Method

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)