

RANA PESCATRICE CON OLIVE E PATATE SU CREMA DI FONDUTA E PORRI



Chef: Barbara Benvenuti

Gluten Free

Method

Rivestire una teglia con la carta forno e accomodarvi sopra le fette di rana pescatrice, le patate a cubetti e le olive nostraline; condire con un filo d'olio extravergine e il sale alle erbe. Cuocere il pesce in forno a 170° per 20 minuti. Nel frattempo in una padella scaldare la fondua insieme alla Gransalsa di porro; distribuire a specchio la crema ottenuta nei piatti, quindi sistemarvi sopra le fette di rana pescatrice, le patate e le olive, poi servire.

Menù Ingredients

10g. Sale alle erbe - PG0
300g. Fondua con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
30g. Gransalsa di Porro - BI1
30g. Olio extravergine di oliva - EK5
60g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

Ingredients

300g. patate
12 fette di rana pescatrice