

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



### Menù Ingredients

- 10g. Sale alle erbe - PG0
- 300g. Fonduta 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

**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 fonduta 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.