SPIEDINO DI TROTA SALMONATA CON MINI RED



Menù Ingredients

270 g. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. sale

q.b. zeste di limone

q.b. spinaci

9 filetti di trota salmonata

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Per 6 persone.

Con l'aiuto di un coltello rifilare i filetti di trota salmonata, togliendo la pelle e tagliarli a metà per la parte lunga. Avvolgere ogni filetto ad un pomodoro Mini Red componendo così lo spiedino. Su una placca rivestita di carta-forno sistemare gli spiedini, condirli con un filo d'olio extra vergine e un po' di sale. Infornare a 180°C per dieci minuti. In una padella saltare gli spinaci a fuoco vivo poi stenderli sul piatto e accomodarvi sopra gli spiedini. Ultimare con zeste di limone e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

© 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)