FILETE DE LUBINA CON TOMATES CHICCHE ROSSE SOBRE UN LECHO DE ESPINACAS



Ingredientes Menù

180 g Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
60 g Pasta di pistacchio pura (Pasta pura de pistachos) - L30
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

800 g Lubina fresca
360 g Espinacas frescas
Sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Cortar en dos partes los filetes de lubina, luego, en una sartén, calentar un poco de aceite de oliva virgen extra y dorar el pescado por el lado de la piel durante unos minutos. Mientras tanto, lavar bien las espinacas, luego, en una cazuela, saltearlas con un hilo de aceite para dejarlas crujientes; dar sabor con pimienta y sal. Ahora componer el plato disponiendo las espinacas en el centro y colocando sobre ellas dos filetes de lubina. Completar con los tomates Chicche rosse calientes y un hilo de crema de pistacho.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)