

## FAGOTINS DE MORUE



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Doses pour 4 personnes

Couper la courgette en tranches fines et la laisser mariner quelques minutes avec de l'Huile et du sel. Passer les poissons au mixeur et ajouter les Fiokki, la Sauce de courgettes, les Câpres et un peu de sel et de poivre. Disposer la farce sur les filets, puis les envelopper et les fermer avec les tranches de courgettes marinées. Lier les fagotins avec la ciboulette et décorer avec les Piments rouges doux en forme de goutte.

### Suggestions

Placer les fagotins, fermeture vers le bas, sur un plat de cuisson avec un filet d'Huile d'olive extra vierge. Faire cuire au four ventilé à 160°C pendant 20 minutes.

### PROCÉDÉ CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Température : 65°C

Durée : 2 heures

Avant de servir, faire dorer au four pendant 7/8 minutes à 180°C

### Ingrédients Menù

150 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa de courgettes) - BZ1

15 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7

30 g Fiokki - PC0

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Peperoncini a goccia rossi dolci (Piments rouges doux en forme de goutte) - W61

### Ingrédients

q.s. ciboulette

q.s. sel et poivre

1 courgette

4 petits filets de poisson (au choix)

300 g filets de poissons mélangés (perche, morue, saumon)