

## FARAONA ALLA DIAVOLA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Préparation

Per 6 persone

Tagliare la faraona a pezzi. Preparare la panatura piccante con la Salsa di fuoco, il pane grattugiato, l'aglio, le erbe aromatiche fresche finemente tritate a coltello ed il Sale alle erbe. Passare la faraona nella panatura generosamente. Disporre su di un piatto di servizio e decorare con rondelle di cipolla Tropea ed erbe aromatiche fresche.

Consigli del macellaio

Cuocere alla griglia o in padella aggiungendo Olio extravergine d'oliva a fuoco moderato.

### Ingrédients Menù

100 g Salsa di fuoco - C57  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingrédients

1000 g Faraona ruspante  
q.b. Cipolla di Tropea fresca tagliata a rondelle  
q.b. Salvia fresca  
q.b. Timo fresco  
q.b. Rosmarino fresco  
q.b. Menta  
200 g. Pane grattugiato  
1 spicchio Aglio fresco tritato  
q.b. Pepe