FILET DE BAR AVEC CHICCHE ROSSE SUR UN LIT D'ÉPINARDS



Ingrédients Menù

180 g Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X
60 g Pasta di pistacchio pura (Pâte de pistache pure) - L30
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

800 g Bar frais
360 g Épinards frais
Q.S. Sel et poivre

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Partager les filets de bar en deux morceaux, puis chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge dans une poêle et faire dorer le poisson, côté peau, pendant quelques minutes. Entre temps, laver soigneusement les épinards, puis, dans une casserole, les faire revenir rapidement avec un filet d'huile de manière à ce qu'ils soient croquants; assaisonner avec du sel et du poivre. Composer alors l'assiette en mettant les épinards au centre et en disposant les deux filets de bar sur le dessus. Compléter avec les petites tomates chaudes et un filet de crème de pistache.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)