FILETTO DI MERLUZZO SU LETTO DI PANZANELLA



Ingrédients Menù

30 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP - WHP
90 g Dorati - TN1
90 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

1 kg Filetto di merluzzo
150 g Pane secco
30 ml Aceto bianco
150 g Cetrioli
q.b. Acqua
q.b. Sale e Pepe
q.b. Basilico fresco
q.b. Timo limonato

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Per 6 persone
Deliscare e squamare il filetto di merluzzo. In una ciotola bagnare il pane secco tagliato a cubetti con l'aceto e un pò di acqua, ma senza inzupparlo completamente. Nel frattempo inserire il filetto di merluzzo in una busta per sottovuoto adatta alla cottura e condirlo con un pò di Olio extravergine di oliva, sale, pepe e timo limonato. Chiudere la busta aspirando l'aria e cuocere in forno a vapore per circa 8 minuti. Finire di condire la panzanella aggiungendo i cetrioli, i pomodori Dorati ed il Pesto alla genovese. Una volta cotto il filetto di merluzzo, posizionare al centro del piatto la panzanella e adagiarci sopra il merluzzo con la sua pelle verso l'alto. Ultimare il piatto con un filo di Olio extravergine di oliva a crudo e basilico fresco in foglie.

© 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)