INVOLTINO DI SOGLIOLA E GAMBERETTI



Ingrédients Menù

360 g. Pomoleggero - B81X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pesto ai pistacchi - BX7

Ingrédients

q.b. spicchio d'aglio fresco

q.b. prezzemolo fresco

q.b. pomodorini datterini

12 filetti di sogliola

12 gamberi

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Diliscare i filetti di sogliola e privarli della pelle, quindi arrotolarli, ciascuno attorno a un gambero.

Sigillare gli involtini di pesce con uno stecchino e condirli con un poco d’olio extra vergine.

Cuocere gli involtini di sogliola in forno a 180°C per dieci minuti.

Nel frattempo in una casseruola saltare i pomodorini datterini tagliati a metà con uno spicchio d'aglio e un filo d'olio per alcuni minuti.

Eliminare l'aglio e aggiungere Pomoleggero insaporendo per alcuni minuti.

Poi distribuire il sugo a specchio su un piatto da portata; accomodarvi sopra gli involtini di pesce e completare con un fi lo di pesto ai pistacchi e foglioline di prezzemolo fresco.

© 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)