# RANA PESCATRICE CON OLIVE E PATATE SU CREMA DI FONDUTA E PORRI

## Ingrédients Menù

10g. Sale alle erbe - PG0

300g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

30g. Gransalsa di Porro - BI1

30g. Olio extravergine di oliva - EK5

60g. Olive Leccino denocciolate - Z93

## Ingrédients

300g. patate

12 fette di rana pescatrice

**Chef:** Barbara Benvenuti

**Sans gluten**

## Préparation

Rivestire una teglia con la carta forno e accomodarvi sopra le fette di rana pescatrice , le patate a cubetti e le olive nostraline; condire con un filo d'olio extravergine e il sale alle erbe. Cuocere il pesce in forno a 170° per 20 minuti. Nel frattempo in una padella scaldare la fonduta insieme alla Gransalsa di porro; distribuire a specchio la crema ottenuta nei piatti, quindi sistemarvi sopra le fette di rana pescatrice, le patate e le olive, poi servire.

**© 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)