ROULEAU DE MORUE AUX TOMATES DORATI



Ingrédients Menù

100 g Dorati - TN1

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

10 g Fiokki - PC0

150 g Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - BO7

Ingrédients

q.s. sel

200 g poissons mélangés

1 kg morue

Chef: Monica Copetti

Préparation

Doses pour 4 personnes

Mixer 200 g de poissons mélangés et ajouter les Fiokky, le sel et le Pesto d'agrumes. Sur une feuille de film alimentaire (pour la cuisson sous vide) ou de papier sulfurisé (pour la cuisson traditionnelle), disposer les filets de morue, passés d'un seul côté dans la chapelure, en les mettant bien les uns à côté des autres pour ne pas laisser d'espace entre eux. Étaler le mélange préparé sur les filets et placer les tomates Dorati au centre. Enrouler et fermer soigneusement les filets, en s'aidant du film ou du papier sulfurisé.

Suggestions

Cuisson au four : 20 minutes à 180°C.

Cuisson à la poêle : 25 minutes à feu modéré.

PROCÉDÉ CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Température : 70°C

Durée : 1 heure

Avant de servir, régénérer pendant 5 minutes au four à 180°C

Préparation sans gluten

© 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)