ARROSTO DI PESCE IN CROSTA



Ingredienti Menù

150 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

50 g Fiokki - PC0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

3 filetti grandi San Pietro

8 fette Pancetta affumicata

50 g Parmigiano Reggiano

1 Uovo

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 4 persone

Unire la Gransalsa di cuori di carciofo in asettico con i Fiokky, il prezzemolo, il sale, il pepe e il Parmigiano Reggiano. Stendere metà dell'impasto ottenuto su un filetto di San Pietro, quindi coprire con il secondo filetto, fare un secondo strato di farcia e terminare con il terzo filetto. Avvolgere il tutto con la pancetta e legarlo come se fosse un arrosto.

Suggerimenti

Mettere il rotolo in una teglia aggiungendo Olio extravergine di oliva e cuocere a 190°C in forno tradizionale per 35 minuti circa, girandolo di tanto in tanto.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 70°C

Durata: 1 ora

Prima di servire rosolare per 5 minuti in forno ventilato a 180°C o forno statico a 190°C.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)