BRANZINO CON CAPPERINI



Ingredienti Menù

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

70 g Tris di olive piccantine - UO1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

3 Branzini

3 Limoni

q.b. Sale e Pepe

150 g Pomodorini

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 Persone

Sfilettare il branzino, privarlo della pelle e con l'apposita pinzetta togliere le spine. Scottare i filetti in padella a fiamma viva con Olio extravergine di oliva. A parte preparare una citronette composta da Olio, succo di limone, sale e pepe e mescolare il tutto con una frusta in modo da ottenere una crema. Marinare i filetti precedentemente scottati nella citronette ottenuta. Dopo qualche ora togliere i filetti dalla marinatura e servirli guarnendo con i Capperini, il Tris di Olive, cubetti di pomodoro rosso maturo ed insalatina di stagione. Completare con un filo di Olio extravergine di oliva.

© 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)