

BRANZINO SU VELLUTATA DI POMODORO GIALLO



Ingredienti Menù

60 g Passata di pomodoro giallo - U21X7

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

1 Filetto di branzino

q.b. Germogli

q.b. Rosmarino

q.b. Aglio

Chef: Salvatore Coppola

Procedimento

Rosolare l'aglio con un filo d'olio, aggiungere la passata gialla e lasciare cuocere. Tagliare il filetto di branzino a metà e rosolarlo in padella con olio, aglio e rosmarino. Disporre la passata al centro del piatto, adagiare sopra i filetti sovrapposti e completare con olio a crudo e germogli.

Procedimento senza glutine