CARPACCIO DI SPADA SU LETTO DI ZUCCHINE AROMATIZZATE ALL'ANETO



Ingredienti Menù

180 g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

40 g Pesto di agrumi - BO7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

600 g Zucchine

40 g Formaggio spalmabile

q.b. Zeste d'Arancia

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento senza glutine

Per 6 persone

Tagliare le zucchine a listarelle sottili e salarle leggermente. Nel frattempo in una ciotola amalgamare il Pesto di agrumi al formaggio spalmabile, poi trasferire il composto in una sac-à-poche. Scolare ora le zucchine dalla loro acqua e condirle con un poco d'Olio extravergine di oliva e sale. A questo punto con l'aiuto di un coppapasta, sistemare al centro di ogni piatto uno strato di zucchine, quindi accomodarvi sopra le fette di carpaccio di Pesce Spada. Accompagnare il pesce con quattro ciuffi di crema agli Agrumi e completare con zeste d'arancia tagliate a julienne.

© 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)