

CODA DI ROSPO IN CROSTA DI PATATE CON PESTO DI SENAPE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare le Patate a fette sottili e ricoprire il filetto di coda di rospo precedentemente salato e pepato. Cuocere in forno con un filo d'Olio per 15 minuti a 180°C. Preparare la salsa mescolando il Pesto di Senape con lo yogurt. Su di un piatto, stendere a specchio la salsa di Senape e posizionare centralmente la coda di rospo. Ultimare decorando con la Crema di peperoni rossi.

Ingredienti Menù

120 g Pesto di Senape - KK7
q.b. Crema di peperoni rossi - KNOK
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Patate pronte al naturale - Z62

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
360 g Yogurt intero
420 g Coda di Rospo