DARNA DI BRANZINO SU SPINACETTI CROCCANTI E DADOLATA DI VERDURE AL TIMO



Ingredienti Menù

180 g Dadolata di verdure - BS0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

q.b. Timo

360 g Spinaci freschi

6 (720 g) Filetti di branzino

Chef: Giovanni Pace

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Dividere in due parti i filetti di branzino, quindi in una padella scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e dorare per qualche minuto il pesce dal lato della pelle. Nel frattempo lavare con cura gli spinaci, poi, in una casseruola, saltarli velocemente con un filo d'Olio extravergine di oliva in modo da lasciarli croccanti; insaporire con sale e pepe. Scolare infine la Dadolata di verdure dal liquido di governo e rosolarla sul fuoco insieme ad altro Olio extravergine di oliva, inserendo a fine cottura le foglioline di timo. A questo punto comporre il piatto disponendo al centro gli spinaci e accomodandovi sopra due filetti di branzino. Completare con un cucchiaio di verdurine saltate e con un filo d'Olio a crudo.

© 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)