DENTICE IN MANTELLO DI MELANZANE CON ASPARAGI, PINOLI E POMODORI CONFIT



Ingredienti Menù

12 Mezzoro - XC1

90 ml Olio extravergine di oliva - EK5

n° 9 Punte di asparagi verdi lessate - U71X

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

120 g Pinoli

9 foglie Basilico

2 Melanzane

6 Filetti di dentice

Chef: Giovanni Pace

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Lavare le melanzane e, con l'aiuto dell'affettatrice, tagliarle per il lungo. In una padella antiaderente scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e soffriggere le melanzane rigirandole su entrambi i lati. Nel frattempo dividere ciascun fi letto di pesce in tre pezzi di uguale misura. Insaporire il dentice con sale e pepe, quindi avvolgere ciascun trancio in una fetta di melanzana in modo da ottenere degli involtini. Accomodare in una teglia rivestita di carta forno i filetti di dentice, poi infornare a 180°C per 10 minuti. A questo punto tagliare per circa 3 cm le Punte di asparagi versi dividendole poi a metà per il lungo. Tagliare il resto del gambo in rondelle sottili; dividere in quattro parti anche i pomodori Mezzoro e preparare una julienne di basilico. In una casseruola scaldare l'Olio rimasto e farvi rosolare gli Asparagi; aggiustare di sale e pepe e togliere dal fuoco. Incorporare ora agli Asparagi i pomodori Mezzoro, la julienne di basilico e i pinoli precedentemente tostati. Distribuire metà delle verdure al centro dei piatti e sistemarvi sopra gli involtini di dentice; completare con il resto del condimento e servire.

Procedimento senza glutine

© 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)