

DUO DI PESCE CON CARCIOFI CROCCANTI E POMODORI CANDITI AL BASILICO



Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Porzionare i filetti di pesce tranciandoli al centro trasversalmente, quindi passarli nel semolino e rosolarli in padella insieme all'Olio extravergine di oliva. Nel frattempo dividere i Carciofi alla giudia in due parti, passarli nel semolino e friggerli nell'olio di semi precedentemente portato ad ebollizione. A questo punto distribuire il soncino sul fondo del piatto e accomodarvi sopra i filetti di pesce e di seguito i Carciofi fritti e i pomodori Mezzoro. Completare con un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Ingredienti Menù

12 Mezzoro - XC1
6 Carciofi alla Giudia - HD3
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
q.b. Olio di semi
180 g Soncino
420 g Semolino
360 g Filetti di branzino
600 g Filetti di scorfano