

FAGOTTINI DI MERLUZZO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 4 persone

Tagliare la zucchini a fettine sottili e lasciarla marinare qualche minuto con olio extravergine di oliva e sale. Passare al mixer il pesce misto e aggiungere i Fiocchi, la Gransalsa di zucchini, i Capperini e un po' di sale e pepe. Disporre il ripieno sui filetti avvolgendoli e chiudendoli con le fettine di zucchini marinate. Legare i fagottini con l'erba cipollina e decorare con i Peperoncini a goccia rossi dolci.

Suggerimenti

Disporre i fagottini, con la chiusura rivolta verso il basso, su una teglia con un filo d'Olio extravergine di oliva. Cuocere in forno ventilato per 20 minuti a 160°C.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 2 ore

Prima di servire dorare in forno 7-8 minuti a 180°C.

Ingredienti Menù

- 150 g Gransalsa di zucchini - BZ1
- 15 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
- 30 g Fiocchi - PC0
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Peperoncini a goccia rossi dolci - W61

Ingredienti

- q.b. Erba cipollina
- q.b. Sale e Pepe
- 1 Zucchini
- 4 Filetti di pesce (Merluzzo)
- 300 g Filetti di pesce misto (persico, merluzzo, salmone)