FAGOTTINI DI MERLUZZO



Ingredienti Menù

150 g Gransalsa di zucchine - BZ1

15 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

30 g Fiokki - 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 Zucchina

4 Filetti di pesce (Merluzzo)

300 g Filetti di pesce misto (persico, merluzzo, salmone)

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 4 persone

Tagliare la zucchina a fettine sottili e lasciarla marinare qualche minuto con olio extravergine di oliva e sale. Passare al mixer il pesce misto e aggiungere i Fiokki, la Gransalsa di zucchine, i Capperini e un po' di sale e pepe. Disporre il ripieno sui filetti avvolgendoli e chiudendoli con le fettine di zucchine 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.

© 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)