

FARAONA ALLA DIAVOLA



Ingredienti Menù

- 100 g Salsa di fuoco - C57
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

- 1000 g Faraona ruspante
- q.b. Cipolla di Tropea fresca tagliata a rondelle
- q.b. Salvia fresca
- q.b. Timo fresco
- q.b. Rosmarino fresco
- q.b. Menta
- 200 g. Pane grattugiato
- 1 spicchio Aglio fresco tritato
- q.b. Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare la faraona a pezzi. Preparare la panatura piccante con la Salsa di fuoco, il pane grattugiato, l'aglio, le erbe aromatiche fresche finemente tritate a coltello ed il Sale alle erbe. Passare la faraona nella panatura generosamente. Disporre su di un piatto di servizio e decorare con rondelle di cipolla Tropea ed erbe aromatiche fresche.

Consigli del macellaio

Cuocere alla griglia o in padella aggiungendo Olio extravergine d'oliva a fuoco moderato.