FILETTO DI BRANZINO CON AGRUMI, SALICORNIA, COULIS DI MINI RED E BOTTARGA DI MUGGINE



Ingredienti Menù

240 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
360 g Èsalicornia - WM1X
60 g Olive Leccino denocciolate - Z92
60 g Pesto di agrumi - BO7
90 g Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Bottarga di muggine - 12Z

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
q.b. Limone
900 g Filetti di Branzino

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone
Tagliare i filetti di branzino in tre pezzi e condirli con sale e pepe. Scaldare in padella un pò di Olio extravergine di oliva e cuocere il branzino con la pella rivolta verso il basso. In un'altra padella scaldare il Pesto di agrumi aggiungendo un pò d'acqua per scioglierlo, quindi aggiungere la Salicornia e mescolare il tutto per qualche minuto. Posizionare le verdure al centro di un piatto, quindi posizionarvi sopra i filetti di branzino e guarnire con una coulis di pomodori Mini Red, qualche Oliva Leccino ed una spolverata di Bottarga di muggine. Ultimare il piatto con un goccio d' Olio extravergine di oliva e mezzo limone grigliato.

© 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)