

FILETTO DI ORATA GRATINATO SU LETTO DI SALICORNIA E PEPE ROSA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la panura macinando il pancarrè con il prezzemolo, l'aglio, i pomodori Tuttosole, i Capperini e le Olive Leccino. Cospargere il filetto di orata con la panura preparata e cuocere in forno. Nel frattempo saltare la Salicornia con un goccio d'Olio all'aglio, aromatizzandola con il Pepe rosa. Impiattare posizionando alla base la Salicornia e sopra il filetto di orata. Servire decorando a piacere.

Ingredienti Menù

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
360 g Èsalicornia - WM1X
50 g Olive Leccino Nostrale denocciolate - Z91
90 g Tutto Sole - UA1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

720 g Filetto di Orata
210 g Pancarrè
q.b. Prezzemolo
q.b. Aglio
q.b. Sale e Pepe