INVOLTINI DI PESCE BANDIERA CON MOZZARELLA E COULIS DI LIMONE PRIMOFIORE



Ingredienti Menù

10 g - per condimenti Olio extravergine di oliva - EKC

1 g Flower Mix Blu - 1254

30 g Coulis di Limone Primofiore - L10X

30 g - per olio al prezzemolo Olio extravergine di oliva - EK5

5 g Maionese della casa - EPH

60 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

Ingredienti

140 g Pesce bandiera sfilettato (spatola)

30 g Mozzarella

q.b. Sale e pepe

q.b. Gomma di Xantano

q.b. Prezzemolo

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Preparare per prima cosa la coulis di pomodoro. Scolare i Mini Red e frullarli con un frullatore ad immersione, incorporando la gomma di Xantano (0,3 g per 100 g di prodotto), quindi inserire il composto ottenuto in un biberon. Salare poi il pesce bandiera, condire con Olio extravergine di oliva e adagiarvi al centro la mozzarella. Chiudere l'involtino arrotolando e fermando con uno stuzzicadenti. Infornare su carta da forno a 180°C per dieci minuti e lasciare intiepidire. Tagliare in due l'involtino e adagiarlo al centro del piatto aggiungendo un po' di Coulis di Limone Primofiore. Decorare il piatto con gocce di Maionese, gocce di coulis di pomodoro, petali di Flower Mix Blu e olio al prezzemolo*.

*Olio al prezzemolo: In un pentolino bollire dell'acqua salata e immergervi il prezzemolo; lasciarlo bollire un minuto ed immergerlo immediatamente in acqua e ghiaccio. Strizzare leggermente il prezzemolo e metterlo in un frullatore con un cubetto di ghiaccio e due cucchiai di acqua ghiacciata; frullare il tutto ottenendo una poltiglia molto fine. Poi utilizzando un frullatore ad immersione incorporare Olio extravergine di oliva a filo come per realizzare una maionese, facendo attenzione ad incorporare aria nel composto. Setacciare con un colino, aiutandosi con una stamina oppure un tovagliolo così da trattenere tutta la fibra.

© 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)