INVOLTINI DI PESCE SPADA IN MANTELLO DI MELANZANE CON CONCASSÈ DI POMODORO E PESTO ALLA GENOVESE FRESCO



Ingredienti Menù

30 g Olio extravergine di oliva - EKC

30 g Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

140 g Pesce spada

6 Fette melanzane viola a fette sottili

1 Pomodoro ramato

q.b. Basilico fresco

q.b. Erbette aromatiche

q.b. Sale e pepe

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Tagliare le fette di melanzane con l'affettatrice, condire con sale e Olio e mettere in padella a rosolare dolcemente da ambo i lati, quindi adagiarle sulla carta da forno. Spellare il pomodoro in acqua bollente tenendolo sodo e raffreddare in acqua e ghiaccio, svuotarlo e tagliare a cubetti. Tagliare il pesce spada a tocchetti lunghi 5 cm per 1,5 cm di spessore, condire con sale e Olio e spadellare velocemente. Avvolgere il pesce spada nelle melanzane e infornare a 180°C per 3-4 minuti. Su un piatto da portata stendere il Pesto alla genovese fresco e adagiarvi sopra i 3 involtini di pesce spada. Aggiungere su ogni involtino la concassè di pomodoro e decorare con una foglia di basilico. Ultimare la decorazione con erbette aromatiche.

© 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)