

NIDI DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Sfilettare e deliscare i branzini. Con l'aiuto di un coltello rificare i filetti ottenuti e tagliarli a metà per il lungo, avendo cura di lasciarne unita un'estremità. Su di una placca rivestita di carta forno sistemare i filetti di pesce a forma di nidi, quindi condirli con un filo d'olio extravergine, pepe e sale. Infornare a 180° per dieci minuti. Scaldare l'hummus sul fuoco e diluirlo con del brodo vegetale o di pesce. Stendere la salsa su ciascun piatto. Accomodarvi i nidi di branzino e decorare con le olive, i pomodorini Dorati e i capperini scaldati in padella. Ultimare il piatto con dell'olio aromatizzato al basilico e una macinata di pepe.

Ingredienti Menù

120 gr. Dorati - TN1
270 gr. Hummus di ceci bio - ZC70B
60 gr. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
60 gr. Olive Leccino Nostrale denocciolate - Z91
q.b. Buon brodo vegetale - BC1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. basilico
q.b. sale
q.b. pepe nero
720 gr. filetto di branzino