NIDI DI BRANZINO SAPORITI



Ingredienti Menù

120 gr Crema di peperoni rossi - KN0K

Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Rosmarino

q.b. Prezzemolo fresco

36 n Gamberi

3 n Branzini

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Preparare un poco di brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Lavare e sgusciare i gamberi togliendo il filettino centrale. Pulire, deliscare e sfilettare i branzini, poi, con l’aiuto di un coltello, rifilare i sei filetti ottenuti tagliandoli a metà per il lungo. Rivestire una placca con carta forno e trasferirvi sopra i filetti arrotolati in forma di nido; sistemare tre gamberetti all’interno di ciascun nido e condire con un filo d’olio extravergine, pepe e sale. Infornare a 180° per 10 minuti. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la crema di peperoni diluendola con un poco di brodo, quindi distribuirla a specchio sul fondo dei piatti. Accomodare al centro di ciascun piatto due nidi di pesce decorati con ciuffi di rosmarino. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato.

© 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)