

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. Inforiare 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.