NIDI DI BRANZINO SU VELLUTATA DI CANNELLINI



Ingredienti Menù

180 g Dorati - TN1

240g Fagioli cannellini lessati - UI3

70 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Granpesto alla genovese in asettico - BY107

Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pepe

3 n Branzini

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

(Per 6 persone)

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. Sfilettare e deliscare i branzini. Con l'aiuto di un coltello rifilare i sei 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. Con il mixer passare a crema i fagioli cannellini. Metterli sul fuoco e diluire con un poco di brodo, poi stenderli a specchio su ciascun piatto. Accomodarvi al centro i nidi di branzino e decorare con le olive precedentemente sminuzzate e i pomodorini Dorati. Completare con il pesto alla genovese diluito e servire.

© 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)