ROTOLO DI MERLUZZO CON POMODORI DORATI



Ingredienti Menù

100 g Dorati - TN1

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

10 g Fiokki - PC0

150 g Pesto di agrumi - BO7

Ingredienti

1 kg Merluzzo

200 g Pesce misto

q.b. Sale

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 4 persone

Frullare 200 g di pesce misto e unirlo con i Fiokky, il sale e il Pesto di agrumi. Su un foglio di pellicola alimentare (per la cottura sous-vide) o carta da forno (per una cottura tradizionale), sistemare i filetti di merluzzo, passati solo da un lato nel pane grattugiato, avvicinandoli bene in modo da non lasciare spazio tra di loro. Stendere sopra ai filetti l'impasto preparato e posizionare al centro i pomodori Dorati. Arrotolare e chiudere accuratamente i filetti, aiutandosi con la pellicola o la carta da forno.

Suggerimenti

Cottura in forno: 20 minuti a 180°C.

Cottura in padella: 25 minuti a fuoco moderato.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 70°C

Durata: 1 ora

Prima di servire rigenerare per 5 minuti in forno a 180°C.

Procedimento senza glutine

© 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)