SFOGLIATINA DI SCORFANO CON TAGLIATELLE DI VERDURE E PESTO AGLI AGRUMI



Ingredienti Menù

4 g. Fumetto di Pesce - BP0

75 g. Olio extravergine di oliva - EK5

80 g. Pesto di agrumi - BO7

Ingredienti

sale e pepe

50 g. vino bianco

250 g. finocchi

500 g. zucchine verdi

250 g. carote

un kg. filetti di scorfano

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un pelapatate pelare le carote, quindi tagliarle in striscioline finissime come fossero tagliatelle; ripetere la stessa operazione sulla parte verde delle zucchine. Infine affettare sottilmente i finocchi con l'affettatrice. Nel frattempo dividere a metà i filetti di scorfano e insaporirli con pepe e sale. In una padella scaldare l'olio extravergine e farvi rosolare i filetti di pesce adagiandoli sul lato della pelle. Bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto togliere il pesce dalla padella e incorporare al sugo di cottura 180 g. d'acqua e il fumetto. Portare a ebollizione, ridurre e poi togliere dal fuoco aggiungendo il pesto agli agrumi. In una casseruola antiaderrente scaldare un filo d'olio extravergine e soffriggere le verdure partendo dalle carote, proseguendo con i finocchi e di seguito le zucchine. Trasferire ora un filetto di scorfano in ciascun piatto e accomodarvi sopra le verdure saltate; ricoprire con un altro filetto di pesce e completare salsando con il pesto agli agrumi.

© 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)