

TURBANTI DI MARE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 filetti di sogliola
- 150g Friarielli in Olio di Girasole
- q.b. pane secco
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. Crema di Aceto Zafferano
- q.b. Salvia - Liofilizzata
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. verdure

PROCEDIMENTO

- In un mixer frullare i pistacchi con poco olio, salvia, pane secco e ottenere una panure abbastanza asciutta.
- Cospargere i filetti, arrotolare e fissarli con l'aiuto di uno stecchino.
- Cuocere in forno a 150 gradi o a vapore secondo preferenza sino a raggiungere i 65 gradi al cuore.
- Disporre la sogliola in un piatto con le verdure e ben calde e guarnire con la crema allo zafferano.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Friarielli in Olio di
Girasole



Pistacchi - Sgusciati



Crema di Aceto
Zafferano



Salvia - Liofilizzata



Olio Extra Vergine di
Oliva