TAGLIATA DI RANA PESCATRICE, FAGIOLI MEXICANOS ALLA FONTINA, CREMA DI PORRI E UOVA DI SALMONE



INGREDIENTI PER PORZIONE

- 100-150g Fagioli Mexicanos
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 rosso d'uovo
- 1 filetto di rana pescatrice
- 1 fetta di fontina
- 1 foglia di menta
- patate
- porri

PROCEDIMENTO

- Prendere 100-150g di fagioli mexicanos e metterli in un recipiente un po' alto, aggiungere un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, il rosso d'uovo e con un minipimer ad immersione fare una crema morbida.
- Prendere il filetto di rana pescatrice, mondare, deliscare per bene, laccarlo con la crema ottenuta precedentemente, infine mettere il tutto in forno preriscaldato a 150°C per 20 minuti.
- Prendere la fontina e tagliarla a dadini, unire i fagioli rimasti, aggiustando di sale ed aggiungendo un po' di menta tritata.
- Prendere degli stampi tondi, non troppo alti, rivestirli con della carta forno, mettere i fagioli preparati precedentemente ed infornare a 180°C per 10 minuti.
- Prendere le patate ed i porri tagliati a rondelle e farli cuocere in acqua salata. Portare a cottura. Infine con un minipimer fare una vellutata.
- Preparare i piatti di portata mettendo al centro la vellutata di porri e adagiare il tortino di fagioli.
- Scaloppare a fettine fini il filetto, mettere le fettine intorno al tortino come fossero dei petali.
- Ultimare il piatto aggiungendo un cucchiaino di uova di salmone sul tortino, un filo di extra vergine di oliva, delle foglie fresche di menta e una macinata di pepe bianco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Fagioli Mexicanos