FILETTO DI NASELLO E GAMBERI CON VERDURE E CARCIOFI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 filetti di nasello da 120g
- 12 code di gamberi
- 4 Carciofi Trifolati con Gambo
- 400g verdure miste (zucchine, peperoni, melanzane)
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Crema di Aceto Zafferano
- q.b. Mix di Erbe aromatiche e Fiori
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- In una padella cuocere le verdure a cubetti con olio partendo dai peperoni, poi le melanzane, le zucchine e, in ultimo, i carciofi tagliati a pezzi.
- In una vaporiera cuocere il pesce e, una volta terminata la cottura, procedere alla realizzazione del piatto.
- Nel fondo decorare con la crema di aceto allo zafferano, poi adagiarvi le verdure, i filetti di nasello e i carciofi.
- Guarnire con dell'olio, il mix fiori e servire ben caldo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi Trifolati con Gambo



Olio Extra Vergine di Oliva



Crema di Aceto Zafferano



Mix di Erbe aromatiche e Fiori



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso