PESCE PERSICO IN CROSTA CON TRIS DI OLIVE E POMODORI SEMISECCHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 tuorlo d'uovo
- 500g persico
- 200g prosciutto crudo
- 100g Tris di Olive Denocciolate Piccanti
- 100g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 7g Pepe al Limone
- q.b. Aneto - Liofilizzato
- q.b. Teriyaki Sauce
- q.b. pasta sfoglia

PROCEDIMENTO

- Tagliare il persico e ottenere dei cilindri, insaporire con aneto, miscela pepe al limone e avvolgere nelle fette di prosciutto crudo.
- Tagliare la pasta sfoglia a strisce e creare un intreccio.
- Disporre il pesce al centro della pasta sfoglia e arrotolare quindi spennellare con il tuorlo d'uovo.
- Cuocere in forno a 190 gradi sino a raggiungere i 60 gradi al cuore.
- Servire in un piatto ben caldo con l'insalatina di olive e pomodori semisecchi. Guarnire a piacere con salsa teriyaki.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Tris di Olive Denocciolate Piccanti



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Pepe al Limone



Aneto - Liofilizzato



Teriyaki Sauce