BRANZINO MARINATO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g branzino spellato e spinato
- 15g zucchero di canna
- 100g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- 12 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- 50g Olio Extra Vergine di Oliva
- 25g Sale Rosa Fino
- 5g Umami N.1
- 10g Condimento agli Agrumi
- q.b. Pepe di Sichuan - in Grani
- q.b. sakura mix

PROCEDIMENTO

- Inserire il branzino in un sacchetto sottovuoto con la salsa di cavolo, sale, zucchero e cinque bacche di sichuan pestate.
- Sigillare e marinare per dodici ore.
- Preparare la vinegrette mixando umami, condimento agli agrumi e olio extravergine.
- Disporre il branzino scaloppato sul piatto, oliare leggermente e abbinare un’insalatina di sakura e peperoncini dolci condita con la vinegrette.
- Guarnire con bacche di pepe di Sichuan.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa Viola di Cavolo Cappuccio



Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce



Olio Extra Vergine di Oliva



Sale Rosa Fino



Umami N.1



Condimento agli Agrumi



Pepe di Sichuan - in Grani