TRIS DI PESCE IN CREMA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 trancetti di tonno fresco
- 4 trancetti di salmone fresco
- 4 tentacoli di polpo cotto
- 12 gamberi
- 400g zucchine
- 12 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Sale Rosa Grosso
- q.b. Shichimi Togarashi

PROCEDIMENTO

- In un pentolino far appassire la cipolla con l'olio, aggiungere le zucchine, aggiustare di sale e stufare.
- A cottura ultimata frullare, aromatizzare con la miscela shichimi e un goccio di olio extravergine.
- Salare e rosolare il pesce in una padella ben calda, portando a cottura completa i gamberi e il salmone e scottando leggermente il tonno e polpo.
- Impiattare con alla base la crema di zucchine, i tranci di pesce, i gamberi, le gocce rosse e decorare a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce



Olio Extra Vergine di Oliva



Sale Rosa Grosso



Shichimi Togarashi