DENTICE IN DOPPIA CONSISTENZA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g filetti di dentice spellati e spinati
- 4 cipollotti
- 80g Hummus
- 80g Barbabietole Rosse a Fette
- 30g Olio di Semi di Sesamo
- 40g Condimento al Mango
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Pepe di Voatsiperifery - Intero
- q.b. burro
- q.b. olio di girasole per frittura

PROCEDIMENTO

- In un mixer frullare le barbabietole e l'hummus con l'olio di sesamo sino a raggiungere la consistenza desiderata. Correggere di sale e pepe.
- Friggere i filetti di dentice in olio a 180 gradi sino a perfetta cottura.
- Tritare finemente il gambo verde del cipollotto, soffriggere in olio e aggiungere le parti rimaste del filetto tagliate a cubetti e portare a cottura.
- Mantecare in planetaria con olio extravergine, poco burro e insaporire con sale e pepe di voatsiperifery.
- In una padella cuocere i cipollotti tagliati a metà e a cottura ultimata caramellare con il condimento al mango.
- Disporre l'hummus al centro del piatto, adagiarvi i filetti di dentice fritti, una quenelle di dentice mantecato e completare con i cipollotti caramellati.
- Guarnire a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Hummus



Barbabietole Rosse a Fette



Olio di Semi di Sesamo



Condimento al Mango



Sale Rosa Fino



Pepe di Voatsiperifery - Intero