



Tenda Rossa



TRANCIO DI OMBRINA CON CUORE DI CARCIOFO, MENTA E SALSINA ALLA CIPOLLA

PREPARAZIONE:

Iniziamo mettendo sul fuoco una pentola capiente con abbondante acqua.

Nel frattempo accendere il forno in modalità grill ad una temperatura di circa 220°.

Non appena l'acqua raggiungerà il bollore, immergere il trancio di Ombrina(G ¼), il carciofo(G 2/4) e la salsina di cipolla(G ¾) e spegnere il fuoco.

Dopo circa 3 minuti rimuovere il trancio di ombrina e il carciofo dalle buste sottovuoto e asciugarli con un panno carta.(la salsina possiamo mantenerla all'interno del sacchetto e utilizzare lo stesso come sacca a poche)

Posizionare Ombrina e carciofi su una teglia con carta da forno e infornare nella parte superiore del forno per circa 5 minuti.(aumentare tempistiche se si gradisce una maggiore gratinatura)

IMPIATTAMENTO:

Posizionare il trancio di ombrina al centro del piatto e i carciofi in verticale al suo fianco.

Versare sopra parte del pesce la salsina e adagiare la paglia di porro fritto(G 4/4).



ALLERGENI:

