

Branzino mandorle e pistacchi con verdure al cartoccio e salsa yogurt basilico e zenzero

Chef Enrico e Roberto (Bobo) Cerea,

Executive Chef-Ristorante Da Vittorio

Secondo piatto

Ingredienti (per quattro persone)

- 2 zucchine da 120 g circa;
- Nr. 10 pomodorini;
- Nr. 1 melanzana;
- 200 g di sedano rapa tagliato a cubi;
- 4 scaloppe di branzino da 130 g.
- 90g di mandorle tostate spezzettate;
- 40 g di olio E.V.O.;
- 70 g di pistacchi tostatati;
- Sape e pepe q.b.

Procedimento per il pesce con verdure al cartoccio

Mondare le verdure e tagliare le melanzane e le zucchine a fette di 1,5cm circa.

Scottare in padella le zucchine, le melanzane e il sedano rapa per qualche minuto, facendo in modo che rimangano un po' crude (concluderemo la cottura nel cartoccio).

Dopodiché racchiudere in un cartoccio le verdure e il branzino cosparso in superficie con tutte le mandorle e i pistacchi.

Chiudere il cartoccio e dieci minuti prima di servire infornare a 180°C.

Per la salsa yogurt basilico e zenzero

- 350g di yogurt greco;
- 60g di succo di limone;
- 90g di foglie di basilico;
- 15g di zenzero grattugiato.

Unire tutti gli ingredienti in un frullatore e mixare per 4-5 minuti.

Finitura del piatto

Aprire il cartoccio davanti ai commensali e cospargere di salsa yogurt e basilico.

