



TRIGLIA SCOTTATA CON CIME DI RAPE E TARTUFO

Ingredienti

4 filetti di triglia
300 gr. di cima di rapa
peperoncino
aglio
50 gr. di tartufo
3 pz. di topinambur
limone e arancia

Procedimento

Cucinare in acqua leggermente acidula il topinambur, già precedentemente pulito e tagliato grossolanamente.

Scolare e frullare con l'aiuto di un mixer, aggiungendo olio extravergine, aggiustare di sale e pepe bianco.

Stufare in un tegame le cime di rapa con olio aglio e peperoncino, coprendo con il coperchio.

Scottare la triglia cosparsa di tartufo su una padella antiaderente dalla parte della

pelle a fuoco medio e ultimare con il succo di arancia e limone e buccia di entrambi grattugiata.

Servire la triglia con alla base la crema di topinambur, le cime di rapa stufate e le lamelle di tartufo.