



TRIGLIA, MANDORLA E SEDANO CAMELLATO

Ingredienti

4 filetti triglia
Gr 100 mandorle bianche intere
Gr 50 pane bianco
Gr 5 aceto di mele
Sale
Pepe
Acqua
Gr 10 olio evo
Gr 50 sedano

per il sedano caramellato

Gr 125 aceto
Gr 125 zucchero
Gr 10 miele
Gr 5 glucosio

per la marinata

Gr 100 sale
Gr 50 zucchero
Buccia di limone

Procedimento

Sfilettare le triglie, lavarle e adagiarle su una teglia. Cospargere di marinata e coprire con pellicola.

Trasferire in una pentola le mandorle, il pane bianco, l'aceto e l'olio. Far intiepidire e inserire l'acqua.

Appena bolle, spegnere e frullare.

Tagliare il sedano a brunoise e cuocerlo in microonde con il liquido per qualche minuto.

Togliere le triglie dalla marinata, lavarle, tamponarle con carta da cucina e scottarle in padella antiaderente a fiamma vivace.

Nel piatto: triglia, crema di mandorle a spuntoni, sedano e qualche pomodorino arrostito.