



RICCIOLA SCOTTATA, CREMA DI CAROTE, SALSA DI BASILICO E OLIVE CROCCANTI

Ingredienti

Gr 250 ricciola
2 carote
cardamomo
Gr 50 olive nere
1 pianta Basilico fresco
Formaggio grattugiato
Olio
Sale
Pepe
Timo

Procedimento

Eviscerare la ricciola tenendo da parte la lisca così da creare un fumetto.
Condirla con sale, pepe e olio e mettere da parte.

Cuocere le carote a vapore, condirle con olio, sale, pepe e cardamomo. Frullarle.

Sbollentare le olive in acqua e lasciarle disidratare per un giorno e poi frantumarle.

Sbollentare il basilico in acqua e sale, raffreddarlo rapidamente e creare un pesto con formaggio, sale, pepe olio e frutta secca.

Cuocere la ricciola in padella antiaderente(e finire in forno), adagiarla nel piatto accostata dalla crema di carota, gocce di basilico e polvere di olive.