



TRANCIO DI PESCATRICE CON CROSTA DI MANDORLE

Ingredienti

Per la pescatrice

1200 gr. di rana pescatrice
200 gr. di pancetta tesa cruda
1 rametto di rimo
50 gr. di olio evo

Per il pane alle mandorle

100 gr. di mollica di pane essiccato
100 gr. di farina di mandorle
200 gr. di burro morbido
1 tuorlo d'uovo
10 gr. di senape
60 gr. di parmigiano
50 gr. di panna
30 gr. di farina
30 gr. di senape di Dijone

Procedimento

Per la pescatrice

Pulire e snervare il filetto di pescatrice, condirlo con il sale e qualche fogliolina di timo.

Avvolgerlo nelle fette di pancetta tesa.

Cuocere in forno a vapore a 70° per 12 min.

Per il pane alle arachidi

Mettere in planetaria tutti gli ingredienti e impastare; aggiustare di sale e aggiungere erbe a piacere.

Stendere tra due fogli di carta da forno e mettere in congelatore.

Coppare e ricoprire la pescatrice.

Infornare a 170° circa.