



TROCCOLO ASPARAGI E PESCATRICE

Ingredienti

Gr 90 pasta tipo troccolo fresco
n 1 pescatrice fresca
gr 10 olio evo
sale
pepe q.b.
fumetto di pesce (ottenuto dagli scarti del pesce)
gr 100 datterino giallo
n 1 mazzetto di asparagi
n 1 spicchio aglio
vino bianco q.b.

Procedimento

Eviscerare la pescatrice e tagliarla a brunoise grossolana e dagli scarti fare un fumetto come da metodo classico.
Mondare gli asparagi e dividere il germoglio dal gambo legnoso, sbianchirli entrambi portandoli a cottura e successivamente fare una crema con la parte del gambo. Tenere da parte il germoglio.
In padella con olio e aglio rosolare la pescatrice, sfumare con il vino ed aggiungere

i datterini e il fumetto portando a cottura.

Cuocere in acqua salata i troccoli e mantecare con la crema di asparagi.

Impiattare finendo il piatto con i germogli e polvere di pomodoro.