



TRIGLIE IN CARROZZA (O BACCALA')

Ingredienti

Per le triglie

8 triglie fresche (16 filetti)
3 mozzarelle
200g panna fresca
pangrattato oppure panko
albume q.b.
farina q.b.
olio di arachidi per friggere successivamente

Per la mayonese di acciughe

5 filetti di acciughe sott'olio
80g di latte di soia
180g di olio di semi
olio E.V.O q.b.
succo di limone q.b.
unire tutti gli ingredienti, fatta eccezione per l'olio di semi.
Frullare con minipimer e montare con l'olio di semi

Procedimento

Impanare i filetti di triglia, passandoli nella farina, nell'albume e successivamente nel pan grattato (oppure panko).

Per la realizzazione dell'ACQUA DI MOZZARELLA, portare la panna a bollore, lasciare la mozzarella in infusione per 15/20 minuti. Frullare il tutto e setacciare con colino a maglia fine.

IMPIATTAMENTO

Collocare alla base l'acqua di mozzarella, le triglie fritte e la mayonese diaccughe.