



SPIGOLA, SPONSALI, UVA E OLIVE

Ingredienti

4pz di spigola da 120g netti;
mostarda di uva q.b.;
olive nere (essiccate, pat  o sott'olio);
12pz sponsali;
2pz patate medie;
sale, pepe, olio E.V.O. q.b.;

Procedimento

Per la crema di sponsali:

Pulire e tagliare a julienne gli sponsali, pelare e tagliare a pezzi le patate.
Far rosolare le patate in una pentola, aggiungere gli sponsali e lasciare stufare coprendo con un coperchio. Terminata la cottura, frullare con un robot da cucina, montando con olio E.V.O..
Setacciare e tenere in caldo.

FINITURA DEL PIATTO

Scottare in padella la spigola, far terminare la cottura in forno per 5/6 minuti a 180  C.

Alla base del piatto sistemare la crema di sponali, adagiare la spigola e completare con mostarda di uva ed olive nere.