



SPIGOLA ARROSTO, PATATE, FUNGHI CARDONCELLI E CARCIOFI

Ingredienti

Spigola (filetti da 150/200g per 1 porzione)

Patate

Funghi cardoncelli

Carciofi

Olio di semi per friggere q.b.

Procedimento

PER LE PATATE:

Pelare le patate e tagliarle a cubetti. Sbollentarle in acqua salata e raffreddarle in acqua e ghiaccio.

Con i ritagli, realizzare una crema.

PER I FUNGHI:

Pulire i funghi, tagliarli a pezzi e saltarli con uno spicchio d'aglio e rosmarino

PER I CARCIOFI

Pulire i carciofi, tagliarli a julienne, passarli nella farina e friggerli.

PER LA SPIGOLA

Condire la spigola con sale, pepe ed olio EVO. Scottare la spigola dalla pelle, una volta cotta impiattare.

Alla base del piatto, mettere la spigola, coprirla con la crema di patate e sistemare sopra di essa, le patate a cubetti, i funghi ed i carciofi fritti.