



TATAKI DI BRANZINO, TOPINAMBUR, COZZE NERE E INSALATA RICCIA



Ingredienti

- Filetti di branzino 2 pz
- Topinambur 300g
- Patate 2/3
- Cozze nere 250g
- Insalata riccia 1 pz
- Salsa di soia
- Scalogno
- Olio sale pepe q.b.
- Prezzemolo e erbe aromatiche q.b.

Procedimento

Ricavare 4 rettangoli dai due filetti di branzino, marinarli in una soluzione di salsa di soia, olio

ed erbe aromatiche per circa 15 min.

Per la crema di topinambur:

Pulire e tagliare il topinambur e le patate.

In una casseruola tostare le patate e il topinambur insieme a olio e scalogno, coprire con

acqua e portandoli a cottura e terminare frullando il tutto.

Per le cozze:

Lavare e pulire le cozze.

In una casseruola mettere aglio, prezzemolo, olio e cozze, coprire e farle aprire.

Sgusciare le cozze e ricavarne il tutto.

Pulire e lavare l'insalata riccia.

In fine, scottare i rettangoli di branzino in una padella, scalopparli e disporli sul piatto

completando con la crema di topinambur, le cozze e l'insalata riccia.