



RANA PESCATRICE LARDELLATA, ZUCCA INFORNATA E FUNGHI CARDONCELLI



Ingredienti

Filetti di rana pescatrice 400g

Guanciale 20 fette

Zucca 500g

Funghi cardoncelli 500g

Sale, pepe, olio q.b.

Scalogno 2

Erbe aromatiche

Procedimento

Procedimento per la pescatrice

Disporre sulla pellicola le fette di guanciaie, dopo di che i filetti di pescatrice, condire il tutto, arrotolare e disporre in frigo per circa 2 ore. Tagliare a medaglioni e rosolare in padella.

Procedimento per la zucca

Tagliare la zucca a pezzi, condirla con sale, pepe, olio e erbe aromatiche e infornare a 180° per 25/30 min. Frullare il tutto.

Procedimento per i funghi cardoncelli

Pulire e lavare i cardoncelli, tagliarli a pezzi e tostarli in padella con sale, olio, pepe ed erbe aromatiche.

Comporre il piatto disponendo alla base la crema di zucca, i cardoncelli e i medaglioni di pescatrice.