



FILETTO DI ORATA AL “VAROMA”, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, SPINACI BRUSCHETTATI E PIZZAIOLA CRUDA DI POMODORO



Ingredienti

Filetti di orata pezzatura 400/600 Pz 4

Erbe aromatiche q.b.

Patate 300 gr

Cipolla bianca 2 pz

Pistilli di zafferano/zafferano in polvere q.b.

Spinaci freschi (già lavati e puliti) 400 gr

Pomodoro ramato 400 gr

Olive leccine/taggiasche denocciolate in salamoia 120 gr

Capperi medi in salamoia 120 gr

Basilico fresco q.b.

Aglione fresco 2 spicchi

Olio evo q.b.

Sale fino q.b.

Pepe al macinino q.b.

Procedimento

Marinare i filetti di orata: deliscare i filetti di orata e marinare per 2 ore con sale, pepe, erbe aromatiche.

Cottura filetti: posizionare i filetti di orata nel Varoma e cuocere per 15 minuti circa.

Crema di patate allo zafferano: nel boccale Bimby mettere le patate pulite e tagliate a pezzi regolari, la cipolla tritata grossolanamente, lo zafferano, l'acqua, il sale ed il pepe.

Cuocere a 110°C per 30 minuti circa, omogeneizzare a massima velocità per qualche secondo. Gustare di sale e pepe.

Spinaci bruschettati: in una padella imbiondire l'aglio con l'olio evo, aggiungere gli spinaci freschi, gustare di sale e portare a cottura.

Pizzaiola cruda: frullare una parte di pomodori ramati con olio evo, basilico, cipolla bianca, aglio, sale e pepe. In una ciotola mescolare una parte di pomodori ramati tagliati a cubetti regolari, le olive ed i capperi tritati grossolanamente, il pomodoro frullato e gustare di sale e pepe.

Composizione del piatto: unire tutte le preparazioni nel modo più appropriato, servire con olio evo a crudo.