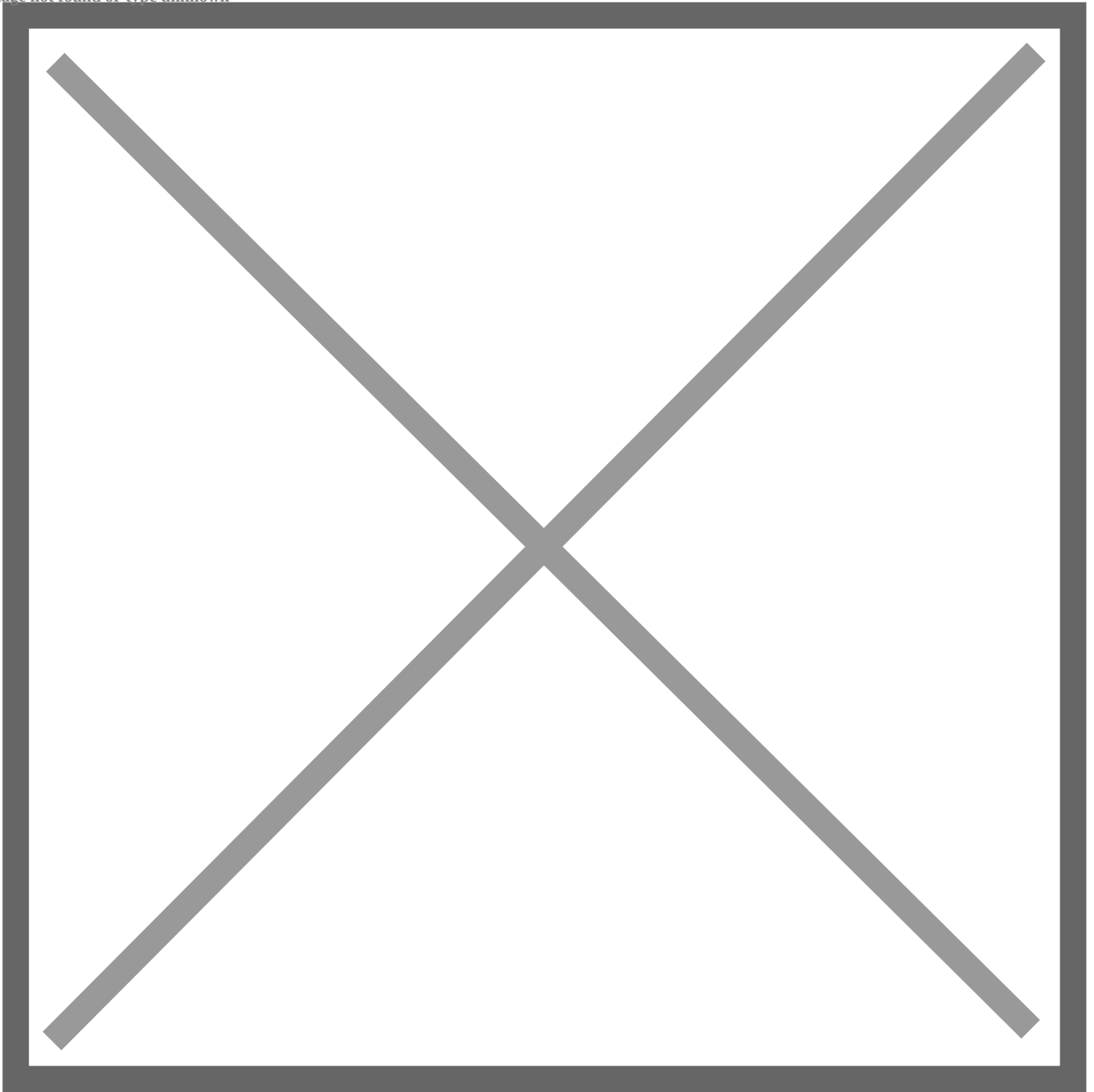


Rombo in crosta di pistacchi con julienne di carciofi su crema di rape rosse

Image not found or type unknown



Ingredienti per 2 persone

- 4 filetti di rombo
- 3 rape rosse
- 3 carciofi

- brodo vegetale
- 30 g di pistacchi di Bronte tritati
- aglio
- 1 rametto di maggiorana
- olio extravergine di oliva sale
- pepe nero
- pepe bianco

Esecuzione

Procedimento per la crema di rape: porre le rape in un frullatore già tagliate a pezzi e sbucciate aggiungendo sale, pepe nero, olio extravergine di oliva e brodo vegetale quanto basta fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Procedimento per i carciofi: pulire i carciofi e tagliarli a julienne molto finemente. Rosolare uno spicchio di aglio nell'olio extravergine, toglierlo prima che si brunisca: quindi aggiungere i carciofi e rosolarli a fuoco vivace mantenendoti croccanti. Procedimento per il rombo: tagliare a metà i filetti di rombo, condirli con sale, pepe bianco e olio extravergine. Impanarli bene nei pistacchi tritati e scottarli su una padella antiaderente da ambo i lati. Finire la cottura in forno a 160° per 3 minuti circa. Procedimento per impiattare: versare la crema precedentemente scaldata a bagnomaria sul fondo del piatto, formando un cerchio. Adagiare un mezzo filetto di rombo sulla crema e alternare con i carciofi sino a formare 3 strati. Condire con olio extravergine di oliva e guarnire con un rametto di maggiorana.