

RICCIOLA SCOTTATA, CREMA DI CAROTE, SALSA DI BASILICO E OLIVE CROCCANTI



Tempo: 45 min. Difficoltà: Bassa Persone: 1

INGREDIENTI

Gr 250 ricciola
2 carote
cardamomo
Gr 50 olive nere
1 pianta Basilico fresco

Olio
Sale
Pepe
Timo

PREPARAZIONE

Eviscerare la ricciola tenendo da parte la lisca così da creare un fumetto.
Condirla con sale, pepe e olio e mettere da parte.

Cuocere le carote a vapore, condirle con olio, sale, pepe e cardamomo. Frullarle.

Sbollentare le olive in acqua e lasciarle disidratare per un giorno e poi frantumarle.

Sbollentare il basilico in acqua e sale, raffreddarlo rapidamente e creare un pesto con formaggio, sale, pepe, olio e frutta secca.

Cuocere la ricciola in padella antiaderente (e finire in forno), adagiarla nel piatto accostata dalla crema di carota, gocce di basilico e polvere di olive.

