

SPIGOLA, SPONSALI, UVA E OLIVE



Tempo: 40 minuti Difficoltà: Bassa Persone:

INGREDIENTI

4pz di spigola da 120g netti;
mostarda di uva q.b.;
olive nere (essiccate, paté o sott'olio);

2pz patate medie;
sale, pepe, olio E.V.O. q.b.;

PREPARAZIONE

Per la crema di sponsali:

Pulire e tagliare a julienne gli sponsali, pelare e tagliare a pezzi le patate. Far rosolare le patate in una pentola, aggiungere gli sponsali e lasciare stufare coprendo con un coperchio. Terminata la cottura, frullare con un robot da cucina, montando con olio E.V.O.. Setacciare e tenere in caldo.

FINITURA DEL PIATTO

Scottare in padella la spigola, far terminare la cottura in forno per 5/6 minuti a 180 °C.

Alla base del piatto sistemare la crema di sponsali, adagiare la spigola e completare con mostarda di uva ed olive nere.

