

SGOMBRO, CARDONCELLI, BARBABIETOLA E BURRATA



Tempo: 45 Difficoltà: Media Persone: 4

INGREDIENTI

4 sgombri
350g funghi cardoncelli
2 barbabietole fresche
250g cuore di burrata

100g panna fresca
Timo, aglio, rosmarino, limone
Olio, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Marinate gli sgombri (precedentemente puliti e sfilettati), con olio, sale, pepe, buccia di limone per circa un'ora. Scottarli in padella solo dalla parte della pelle. Pulite e lavate i cardoncelli; tagliateli grossolanamente e condite con sale, pepe, olio, timo, rosmarino e aglio. Avvolgeteli in carta stagnola e cuoceteli in forno a 180° per 6 minuti.

Prendete la barbabietola, precedentemente pulita e pelata e tagliatela a pezzi. Rosolate in una casseruola la barbabietola con olio e cipolla, aggiungete acqua o brodo vegetale, regolate di sale e una volta arrivata a cottura frullate il tutto.

Per la burrata:

Riscaldare in una casseruola la panna e portatela a 80°, aggiungete la burrata, regolate di sale e frullate il tutto.



Terminate con l'impattamento.



www.scuoladelgusto.it