

# DENTICE IN DOPPIA CONSISTENZA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g filetti di dentice spellati e spinati
- 4 cipollotti
- 80g Hummus
- 80g Barbabietole Rosse a Fette
- 30g Olio di Semi di Sesamo
- 40g Condimento al Mango
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Pepe di Voatsiperifery, Intero
- q.b. burro
- q.b. olio di girasole per frittura

## PROCEDIMENTO

- In un mixer frullare le barbabietole e l'hummus con l'olio di sesamo sino a raggiungere la consistenza desiderata. Correggere di sale e pepe.
- Friggere i filetti di dentice in olio a 180 gradi sino a perfetta cottura.
- Tritare finemente il gambo verde del cipollotto, soffriggere in olio e aggiungere le parti rimaste del filetto tagliate a cubetti e portare a cottura.
- Mantecare in planetaria con olio extravergine, poco burro e insaporire con sale e pepe di voatsiperifery.
- In una padella cuocere i cipollotti tagliati a metà e a cottura ultimata caramellare con il condimento al mango.
- Disporre l'hummus al centro del piatto, adagiarvi i filetti di dentice fritti, una quenelle di dentice mantecato e completare con i cipollotti caramellati.
- Guarnire a piacere.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Hummus**



**Barbabietole Rosse a Fette**



**Olio di Semi di Sesamo**



**Condimento al Mango**



**Sale Rosa Fino**



**Pepe di Voatsiperifery, Intero**