INSALATA DI MERLUZZO SU LETTO DI ANTIPASTO VALTELLINA E AGRUMI

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g merluzzo fresco
- 320g Antipasto Valtellina in Olio di Oliva
- q.b. sale, pepe e olio
- 1 pompelmo
- 1 arancia
- q.b. aceto balsamico
- prezzemolo
- erba cipollina

PROCEDIMENTO

- Cuocere il merluzzo a vapore per circa 10 minuti. Lasciarlo riposare, sminuzzarlo pulendolo di pelle e lische.
- Nel frattempo adagiare sul fondo del piatto l'antipasto Valtellina, dopo averlo ben scolato e asciugato.
- In una ciotola sminuzzare il merluzzo e condirlo con pompelmo e arancio a vivo.
- Guarnire con la buccia del pompelmo e dell'arancio, precedentemente tagliate alla julienne e vinaigrette di aceto balsamico e succo di arancia.
- Spolverare con prezzemolo ed erba cipollina, infine servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Antipasto Valtellina in Olio di Oliva