

TRIGLIA FARCITA CON PANE PROFUMATO ALLE SETTE SPEZIE, VERDURINE AGRODOLCI E CREMA DI FRIARIELLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 triglie
- 200g pangrattato
- 70g Ciliegini Secchi in Olio di Girasole
- 300g Giardiniera Rustica in Agrodolce
- 100g Crem-A-Poche Friarielli
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Shichimi Togarashi

PROCEDIMENTO

- Miscelare il pangrattato con l'olio all'aglio, la miscela shichimi e i ciliegini tritati.
- Prendere due triglie pulite e aperte a libro e farcirle con la panure preparata.
- Premere bene, posizionare su una teglia con carta forno e cuocere a 160 gradi per circa 8 minuti.
- Adagiare la giardiniera sul piatto e posizionarci sopra la triglia appena sfornata e abbinare la crema di friarielli.
- Guarnire con ciliegini secchi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Ciliegini Secchi in Olio
di Girasole**



**Giardiniera Rustica in
Agrodolce**



**Crem-A-Poche
Friarielli**



**Condimento Olio
all'Aglio Orsino**



Shichimi Togarashi