

TURBANTI DI MARE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 filetti di sogliola
- 300g Giardinetto di Verdure C'era Una Volta
- q.b. pane secco
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. Crema di Aceto Zafferano
- q.b. Salvia - Liofilizzata
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- In un mixer frullare i pistacchi con poco olio, salvia, pane secco e ottenere una panure abbastanza asciutta.
- Cospargere i filetti, arrotolare e fissarli con l'aiuto di uno stecchino.
- Cuocere in forno a 150 gradi o a vapore secondo preferenza sino a raggiungere i 65 gradi al cuore.
- Disporre la sogliola in un piatto con le verdure al vapore ben calde e guarnire con la crema allo zafferano.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Giardinetto di Verdure
C'era Una Volta**



Pistacchi - Sgusciati



**Crema di Aceto
Zafferano**



Salvia - Liofilizzata



**Olio Extra Vergine di
Oliva**