



La qualità del prodotto di acqua cultura italiano è indiscutibile, per questo con pochi alimenti, in questa ricetta, ho voluto omaggiare il nostro tricolore"



Ingredienti per 4 persone

8 crostini di pan brioche,
150 g di orata,
150 g di branzino,
150 g di storione,
100 g di olio evo,
1 spicchio d'aglio,
3 rametti di timo,
1 dl di brodo vegetale,
4 foglie di mentuccia,
100 g di piselli,
100 g di lamponi,
sale, pepe,
foglie di porro

Crostino di pane con trilogia di pesci all'olio evo e salse di piselli e lamponi

Preparazione

Cucinate i tre pesci individuati a vapore, adagiando ogni trancio di pesce su foglie di porro ben lavate. Una volta cotti lasciateli raffreddare. Usate solo le parti più bianche del pesce cotto. In un robot da cucina a lama fine, frullate il tutto a velocità media e unite l'olio evo a filo. Dovete ottenere una spuma soffice. Condite con sale, pepe e confezionate le quenelle usando i due cucchiari. Fate bollire i piselli nel brodo vegetale, insieme alle foglie di menta. Una volta cotti i piselli frullate il tutto, usate un frullatore ad immersione e condite con sale, pepe e poco olio evo. In un bicchiere frullate i lamponi conditi con sale, pepe e poco olio evo. Fate tostare il pan brioche in forno a 190° finché non risulta dorato. Confezionate il piatto adagiando sul crostino di pan brioche tostato le quenelle. Nappate con la salsa verde di piselli una parte di quenelle, con il coulis di lampone l'altra parte delle quenelle, guarnite con foglioline di timo.