

MASSIMILIANO CAPRETTA per Spirito Contadino

Cannolo di sogliola



Capetta Massimo



Cannolo di sogliola

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

6 sogliole intere • 200 gr di spicchi di carciofini
Spirito Contadino • 2 patate • 1 limone
• burro e farina qb

PROCEDIMENTO:

Sfilettare le sogliole, arrotolare i filetti su dei cannoli e congelare. Spadellare gli spicchi di carciofini, batterli al coltello e condirli con aglio, sale e prezzemolo. Bollire le patate, schiacciarle e condirle con sale, pepe, burro e curcuma. Rosolare le lische delle sogliole sfumandole con del vino bianco e continuare la cottura con brodo vegetale, filtrare aggiungere il succo di un limone, poi addensare con del roux. Farcire la sogliola con i carciofini, spennellare con olio evo e informare per 12 min a 180°. Impattare con una quenelle di patate alla base, poi il cannolo e glassare con la salsa alla mugnaia (burro fuso, succo di limone e prezzemolo tritato).

MASSIMILIANO CAPRETTA