

**Triglia di scoglio ripiena
di Spicchi di Carciofini
Spirito Contadino
e crema di zucca**

MARCO GUERRINI



Perbacco



Triglia di scoglio ripiena di Spicchi di Carciofini Spirito Contadino e crema di zucca

INGREDIENTI:

4 triglie grosse • 150 g zucca • **160 g spicchi di carciofini Spirito Contadino** • timo • sale • pepe

PROCEDIMENTO:

Squamare e diliscare le triglie, formare due filetti tenendo sia la testa che la coda, condire con sale pepe e timo, farcire le triglie con i carciofi come un panino. Infornare a 180° per 6 minuti.

Preparare un crema di zucca con fondo di scalogno, zucca a cubetti aggiungendo l'acqua, il sale, il pepe e portare a cottura, frullare e passare al colino. Comporre il piatto.

MARCO GUERRINI