

**Triglia di scoglio,
pomodoro datterino,
crema di piselli, crema
al lime e cime di rapa
Spirito Contadino**

IVANO RICCHEBONO



Ivan Ricchebono



Triglia di scoglio, pomodoro datterino, crema di piselli, crema al lime e cime di rapa Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

12 triglie di scoglio • **200 g cime di rapa Spirito Contadino**
• 50 g crema di piselli • 50 g crema al lime • 4 pomodori datterino • sale e pepe qb • germogli di piselli

PROCEDIMENTO:

Adagiare le triglie su di una teglia, salarle, aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e cuocere in forno a 180° per 9 minuti. Pulire le cime di rapa Spirito Contadino e cuocerle in acqua bollente per pochi minuti. Adagiare le triglie su di un piatto, guarnire con crema di piselli, crema al lime, cime di rapa e il pomodorino datterino. Decorare il piatto con germogli di piselli.

IVANO RICCHEBONO