

SILVER SUCCI per Spirito Contadino



Filetti di triglia

Succo Silver



Filetti di triglia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

12 triglie • **funghi cardoncelli e senape selvatica di campo Spirito Contadino** • olio evo • aglio • peperoncino • sale • pane tritato
per la fonduta di pecorino: 25 g di burro • 15 g di farina • 250 g di latte • 100 g di pecorino romagnolo

PROCEDIMENTO:

Sfilettare e spinare le triglie, condirle con olio, sale e pane tritato. Adagiarle su una placca con carta da forno. Preparare la fonduta di pecorino creando una base besciamella ed aggiungendo il pecorino grattugiato. In una padella antiaderente tostare leggermente i funghi cardoncelli, unire la triglia e infornare per 2 minuti a 210°C.

Scottare velocemente in acqua bollente la senape selvatica di campo, scolarla e saltarla in padella con un po' di aglio e peperoncino.

Guarnire un piatto con la crema di pecorino, impiattare la senape selvatica di campo e adagiarvi i filetti di triglia con i cardoncelli.

SILVER SUCCI