

SILVER SUCCI per Spirito Contadino



Sandwich di sogliola

Succi Silver



Sandwich di sogliola

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

3 sogliole da 300 g l'una • **friarielli di campo e perle contadine Spirito Contadino** • lamponi • panna • olio evo • sale • pepe

PROCEDIMENTO:

Sfilettare le sogliole e condire leggermente 8 filetti con il sale. Sbollentare velocemente i friarielli di campo e unirne una metà con gli altri 4 filetti di sogliola e la panna, poi frullare il tutto fino ad ottenere una crema con cui farcire gli 8 filetti a mo' di sandwich. Sistemare questi su una placca con carta da forno e cospargerli di pane secco tritato grossolanamente. Saltare in padella con con uno spicchio d'aglio in camicia e peperoncino i friarelli restanti. Frullare una parte di lamponi, passarli al setaccio e condirli leggermente con un po' di olio. In un'altra padella saltare dopo aver sbollentato velocemente le perle contadine. Infornare i sandwich di sogliola a 210° per 6 minuti. Impiattare adagiando nel piatto i friarielli saltati, disporvi sopra i sandwich di sogliola. Decorare il piatto con la coulis di lampone e le perle contadine