

SILVER SUCCI per Spirito Contadino

Trancio di spigola  
agli aromi

*Silver Succi*



## Trancio di spigola agli aromi

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 tranci di spigola da circa 100 g • **24 spicchi di carciofini, 8 peperoni friggirelli e 12 olive Spirito Contadino** • olio evo • sale • pepe • aromi • pane tritato • prezzemolo • concassea di pomodoro  
*per la salsa di prezzemolo: foglie di prezzemolo • xantana • olio evo • sale*

### PROCEDIMENTO:

Condire i tranci di spigola con sale, olio e aromi, tostarli leggermente in padella con uno spicchio di aglio e olio evo e adagiarli su una placca da forno. Condire gli spicchi di carciofini con olio e sale, adagiarli accanto alla spigola e cospargerli di pane tritato condito con prezzemolo.

Sbollentare i peperoni friggirelli per qualche secondo in acqua bollente, spaccarli a metà e farcirli con pane condito con pomodoro, basilico, sale e olio. Adagiarli sulla placca con la spigola e gli spicchi di carciofini. Preparare la salsa al prezzemolo sbollentando per 2 minuti le foglie di prezzemolo, raffreddarle subito in acqua e ghiaccio e frullarle con olio e un pizzico di sale. Legarle con una punta di cucchiaino di Xantana. Infornare la spigola con i carciofini e i peperoni friggirelli, nel frattempo saltare le olive in padella con uno spicchetto di aglio e qualche aroma.

Guarnire un piatto con la salsa di prezzemolo e adagiarvi le triglie, aggiungere le verdure gratinate e le olive saltate in padella.