



Millefoglie di pane croccante con sgombri e salsa verde

Tempo: 15 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetti di Sgombro al naturale

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Filetti di Sgombro al naturale Rio Mare
- 1 filoncino di pane
- 1 uovo sodo
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- una manciata di foglie di prezzemolo
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale

Procedimento

1. Ricava 15 fettine sottili dal filoncino, fanne abbrustolire 12 in una padella. Bagna leggermente le rimanenti 3 fette e mettile in un frullatore con l'uovo, il prezzemolo, i capperi, l'aglio, l'olio e un pizzico di sale.
2. Frulla leggermente il tutto e sgocciola i filetti di sgombro.
3. Spalma le fette di pane abbrustolito con la salsa verde, sovrapponeandone tre alla volta. Adagia sopra le fette sovrapposte i filetti di sgombro e completa con un ultimo cucchiaino di salsa. Servi subito.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Capperi

E' consigliabile utilizzare i capperi sotto sale per pietanze, ripieni, pizze e sughi di pasta. I capperi sott'aceto, invece, sono perfetti nelle insalate o per esaltare salse a base di uova. Ricordati che non gradiscono cotture lunghe.

Aglione

Per accompagnare insalate, zuppe e paste a base di pesce non c'è nulla di meglio delle fette di pane tostato, strofinate con un poco di aglio e condite con un filo d'olio.