



MINISTRONE FREDDO CON DADINI DI MERLUZZO E SALSA AL BASILICO



Dosi per 4 persone:
600 gr di merluzzo fresco FISH BOX
30 gr di basilico
90 gr di sedano
160 gr patate,
180 gr di carote,
45 gr di zucchine,
50 gr di bietola,
40 gr di fagiolini,
20 gr di pancetta arrotolata,
dadi per brodo vegetale sale pepe bianco
Olio extravergine di oliva
Aglio 1 a testa



Preparare 2 lt di brodo vegetale



Tagliare a dadini tutte le verdure e tritare la pancetta



Utilizzando un tegame antiaderente scaldare 4 cucchiari di olio e soffriggerci la pancetta e incorporarvi le verdure a dadini



Arrivare ad una cottura al dente aggiungendo man mano del brodo vegetale



A cottura ultimata assaggiare e regolare di sale



Frullare una parte del minestrone con il basilico, filtrarlo e metterlo in frigo



Sfilettare il merluzzo e metterlo a marinare con olio e aglio tritato per circa 1h infornarlo poi nel forno preriscaldato a 100° per 2/3 minuti



Versare nel piatto da portata 1 mestolo di minestrone. Appoggiarvi sopra un filetto di merluzzo decorare con la salsa al basilico che avevate messo in frigo

Condire tutto con un filo d'olio e una spolverata di pepe bianco!

By Alessandro Bartozzi