

A PASQUA CON LO CHEFF

Il ricettario di Andrea Cesaro
Lo Cheff con due "effe"



SECONDO PIATTO

una ricetta facile e gourmet



FATTORIA dei SAPORI





FATTORIA dei SAPORI

SECONDO PIATTO:

Rotolini di melanzane e branzino, carpaccio di pesche
e cremoso di caprino

I PRODOTTI FATTORIA DEI SAPORI CHE TI SERVONO:



PESCHE ALLO SCIROPPO

Vaso 650 ml



CUORI DI CARCIOFO AL NATURALE

Lattina easy open 200 ml

VAI AL SITO





SECONDO PIATTO



media



1 h 30 m



FATTORIA dei SAPORI

ROTOLINI DI MELANZANE E BRANZINO, CARPACCIO DI PESCHE E CREMOSO DI CAPRINO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 mezze pesche
Fattoria dei Sapori 
4 filetti di branzino
150 g di caprino fresco
2 melanzane
100g cuori di carciofo al naturale
Fattoria dei Sapori 
q.b olio extravergine di oliva
q.b sale e pepe
q.b erbe aromatiche

- Lavare le melanzane e tagliarle a fette sottili mantenendone la buccia. Condirle con olio, sale e pepe a piacere ed infornare a 180° per circa 8-10 minuti oppure cucinare in padella.
- Frullare 2 mezze pesche e tagliare a carpaccio le altre 2.
- In una bowl mettere il caprino e condire con sale, pepe, olio, erbe aromatiche a piacere e pesche frullate.
- Sfilettare il branzino privandolo di pelle, lisca e spine.
- Stendere le fette di melanzane su un tagliere, posizionarvi sopra il filetto di branzino e spalmare una parte di caprino. Arrotolare fino a creare un involtino e terminare la cottura in padella per 15-20 minuti o in forno a 180° per 10-15 minuti.
- Posizionare sul fondo del piatto le pesche a carpaccio e adagiare sopra il rotolino di melanzane e branzino e completare il piatto decorando con il rimanente cremoso di caprino, le erbe aromatiche e i cuori di carciofo.



IN CUCINA CON FATTORIA DEI SAPORI

CONDIVIDI SUI SOCIAL
IL TUO PIATTO
#FATTORIADEISAPORI



FATTORIAdeiSAPORI

www.fattoriadeisapori.it