

Branzino finocchi e vongole



di Anna Rosa Augurio - 19/07/2015 09:45 | aggiornato 20/06/2017 13:04

Ecco un secondo piatto a base di pesce dalle fragranze decise, saporose e molto particolari : il branzino finocchi e vongole dello chef Antonino Cannavacciuolo.

Per preparare questa **ricetta** è necessario **sfilettare** un **branzino** già pulito e farlo cuocere in padella dopo averlo spolverato con un filo di olio extravergine: in questo modo otterremo dei **filetti** ben cotti e **morbidi all'interno** e con una **gustosa crosticina** esterna. Il pesce viene poi adagiato sopra una **crema** di finocchi resa **morbida** e **soffice** dall'aggiunta della patata. Il piatto viene arricchito dalla **sapidità delle vongole** e con le fragranze delle erbe aromatiche. Il risultato è una **miscela di fragranze** e di sapori unici e ben definiti ma che si amalgamano alla perfezione, legati insieme dal particolare **bouquet del finocchio** che dona al piatto un aroma e un sapore molto **appetitosi** ed invitanti.

Informazioni

Difficoltà

Media

Metodo di cottura

In padella

Categoria

Secondi di pesce

Preparazione

15 minuti

Cottura

20 minuti

Tempo totale

35 minuti

Dosi

4 persone

Preparazione

1. Affettare sottilmente il **finocchio** e la **patata** pelata. Mettere le verdure in una casseruola con acqua e farle cuocere al dente.
2. Pulire, diliscare e **sfilettare** il **branzino**. Tagliarlo i filetti a pezzi di media grandezza lasciando la pelle.

3. Mettere i pezzi di filetto in una ciotola, **condirli** cospargendoli con un filo di **olio extravergine di oliva**, disporli in una padella già calda e **farli cuocere** da entrambi i lati a fiamma media.
4. Far scaldare un filo di olio extravergine di oliva in un'altra padella e poi inserirci le **vongole** lasciandole aprire a fiamma vivace.
5. Mettere il finocchio e la patata, ormai cotti, in un mixer e **farli frullare** fino ad ottenere una **crema** omogenea e soffice.
6. Su di un piatto da portata stendere la **crema di finocchi**, disporci sopra il filetto di branzino e spargerci intorno alcune vongole con il guscio ed altre **sgusciate**. Condire con un filo di olio extravergine di oliva e guarnire con foglioline di **erbe aromatiche**.
7. Servire in tavola il **branzino finocchi e vongole**. Buon appetito!!!

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT
DELL'ESTATE**

