



CUCINA CON NOI!

Sandwich di filetto di orata con verdure leggerezza

INGREDIENTI

4 panini

1 limone di Sicilia non trattato

sale

olio extravergine di oliva

450 g di **Contorno Leggerezza Orogel**

100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

pepe bianco



Preparazione

- 1 H]r]na a]o_eqc]na e Ωhappe `e kn]p] a] `]ce]nhe oq qj] pache] neraopep] con carta da forno, leggermente unta. Regolare di sale e pepe e cospargere con buccia di limone grattugiata.
- 2 Preparare quattro piccoli cestini di Parmigiano Reggiano. Scaldare una padella antiaderente, versare il Parmigiano Reggiano grattugiato, fare sciogliere e far prendere leggermente colore. Sollevare, con l'aiuto di una pinza, la cialda così formata e adagiarla oq qj] p]vvej] `] _]Yi _]lkrkhp] ej ik`k _da ja]naj] `h] bkni] a b]na n]Yna``]na* Lnal]n]na jahhk opaook ik`k che]hpne pna _aopeje(qj] volta freddi staccare la cialda dalla tazzina e posizionarla su quattro piatti piani.
- 3 Versare il Contorno Leggerezza surgelato in una padella antiaderente con un cucchiaino di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Coprire e cuocere per 5 minuti circa, girando di tanto in tanto.
- 4 B]n_ena e Ωhappe `e kn]p] _kj qj] ^qkj] l]npa `ah _kjpknjk ej ik`k `] ottenere dei sandwich e cuocere in forno a 180 °C per 7/8 minuti.
- 5 Disporre il sandwich di orata sui piatti piani con accanto i cestini di formaggio riempiti con il Contorno Leggerezza rimasto e condire con la salsetta ottenuta dalla cottura del pesce.