



CUCINA CON NOI!

## Rotolo di spigola al pistacchio di Bronte

### INGREDIENTI

2 spigole da 450 g

---

200 g di Zucchine pastellate Orogel

---

sale

---

'Ωjk\_\_deappk

---

200 g di Fave Orogel

---

60 g di pistacchio di Bronte

---

pepe

---

origano fresco

---

Preparazione

- 1 Areo\_an]na( h]r]na( omq]i]na( a` ]o\_eqc]na h] oleckh]( `Ωhapp]na a lkna su di un piano di lavoro. Quindi condire con origano fresco, sale, lala a leop]\_\_dek `e >nkjpa\* =nnkpkh]na eh Ωhappk\*
- 2 Nel frattempo, lasciare maturare in pentolino un trito di cipolla, con olio, unire le favette e lasciare cuocere, a cottura ultimata unire il `Ωjk\_\_deappk( a ]joo]na ]h ietan `Ωjk ]` kppajana qj] \_nai] rahhq]p]\*
- 3 Infornare il rotolo a 170 °C per cinque minuti. Friggere le zucchine pastellate Orogel, disporre sul piatto le zucchine, poggiare sopra il pesce, e nappare con la crema di fave.
- 4 Bejena \_kj qj `Ωhk `e khek atp]ranceja `e kher] a qj n]iappk `e origano selvatico fresco.

