



CUCINA CON NOI!

Darna di Cernia su letto di spinaci, sauté di funghi champignon e scalognetti confit

INGREDIENTI

600 g di cernia fresca

1 kg di Funghi champignons fette Orogel

200 g di Spinaci Fogliabella Orogel

30 g di pinoli

1 spicchio di Aglio Orogel

olio extravergine d'oliva

sale

pepe

vino bianco

brodo vegetale

foglioline di prezzemolo fresco



45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** In una padella antiaderente con un filo di olio e lo spicchio d'aglio saltare gli spinaci, unire i pinoli tostati, sale, pepe e tenere da parte. Saltare i funghi champignons in una casseruola con un filo d'olio extravergine, salare, pepare.
- 2** Per la darna di cernia: rosolare la darna di cernia a fuoco vivo, bagnare con vino bianco profumato, fare evaporare la parte alcolica, regolare di sale e pepe.
- 3** Per gli scalogni confit: immergere gli scalogni in olio caldo e portarli a cottura. L'olio non deve avere una temperatura elevata, in quanto gli scalogni non devono friggere.
- 4** Finitura del piatto: collocare al centro del piatto gli spinaci, sormontare con la darna di cernia, guarnire con gli scalogni confit, i funghi champignons precedentemente saltati e foglioline di prezzemolo.



