



CUCINA CON NOI!

# Rotolo di Spigola al pistacchio di bronte ed erbe aromatiche su crema di fave e croccante di zucchine pastellate

## INGREDIENTI

2 spigole da 450 g

---

200 g di Fave Orogel

---

200 g di Zucchine pastellate Orogel

---

60 g di pistacchio di Bronte

---

olio extravergine d'oliva

---

sale

---

pepe

---

finocchietto

---

origano fresco

---



45



4



Avanzata



Secondi Piatti

#### Preparazione

1

Eviscerare, lavare, squamare, ed asciugare la spigola, filettare e porre su di un piano di lavoro. Quindi condire con origano fresco, sale, pepe e pistacchio di Bronte. Arrotolare il filetto.

2

Infornare il rotolo a 170 °C per 5 minuti. Friggere le zucchine pastellate, disporle sul piatto, poggiare sopra il pesce, e nappare con la crema di fave. Finire con un filo di olio extravergine di oliva e un rametto di origano selvatico fresco.

