



CUCINA CON NOI!

Patate e Carciofi con spiedini di pesce

INGREDIENTI

600 g di Patate e Carciofi Orogel

2 calamari

2 filettini di orata

4 tentacoli di polpo cotto

4 code di mazzancolle

1 limone non trattato

1 mazzetto di prezzemolo

30 g di granella di pistacchi



30



4



Media



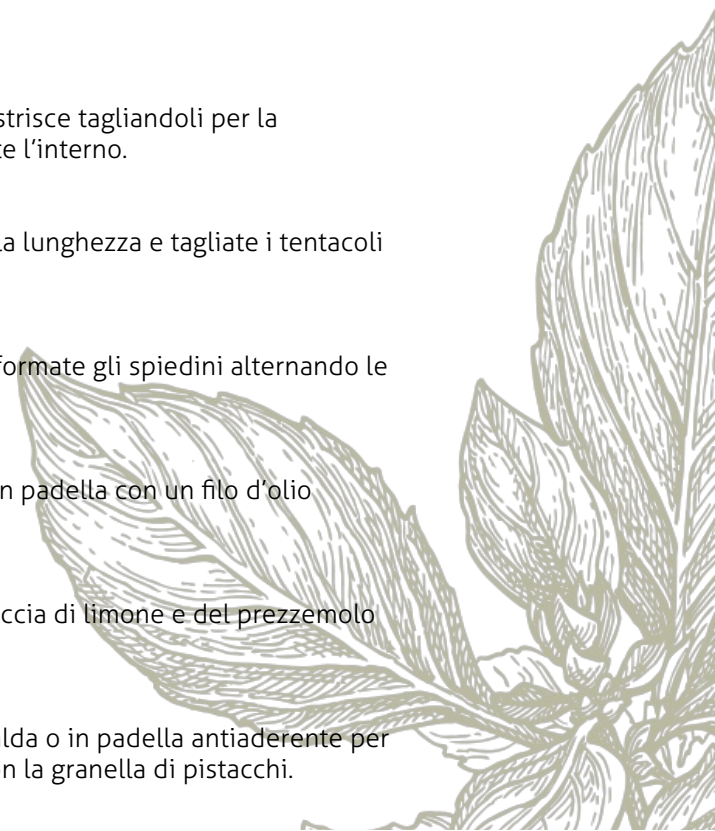
Secondi Piatti



Padella

Preparazione

- 1** Pulite i calamari e formate quattro strisce tagliandoli per la lunghezza. Incidete superficialmente l'interno.
- 2** Tagliate i filetti di orata a metà per la lunghezza e tagliate i tentacoli del polpo a pezzi.
- 3** Condite il pesce con un filo d'olio; formate gli spiedini alternando le varie tipologie.
- 4** Cuocete le verdure per 7-8 minuti in padella con un filo d'olio coperte.
- 5** Conditele con una grattugiata di buccia di limone e del prezzemolo tritato.
- 6** Cuocete gli spiedini sulla piastra calda o in padella antiaderente per 2-3 minuti per lato. Cospargeteli con la granella di pistacchi.



7

Emulsionate il succo di 1/2 limone con 2 cucchiai di olio d'oliva. Condite gli spiedini con l'emulsione ottenuta, spolverate con pepe macinato al momento e con foglioline di prezzemolo spezzettate. Servite con il contorno di patate e carciofi.

