



CUCINA CON NOI!

# Crema di scarola e alici con filetto di cernia grigliato

La scarola è un verdura in foglia dalle numerose proprietà e dal caratteristico sapore amarognolo. Prova in abbinamento a un delicato filetto di pesce.

## INGREDIENTI

1 busta di Scarola Orogel

---

400 g di filetto di cernia (in alternativa dentice o branzino)

---

2 filetti di alici

---

1 piccola cipolla

---

1 arancia

---

erbe aromatiche a piacere

---

peperoncino

---

olio extravergine di oliva

---

sale

---



45



4



Media



Secondi Piatti



Padella

#### Preparazione

- 1 Affettare la cipolla sottile, farla appassire con due cucchiari di olio in una casseruola. Unire i filetti di alici e lasciare insaporire.
- 2 Aggiungere la scarola, un bicchiere di acqua, un pizzico di sale e cuocere coperto per 12 minuti. Frullare fino ad ottenere una crema liscia e insaporire con un pizzico di peperoncino.
- 3 Pelare a vivo l'arancia e tagliare la polpa a cubetti.
- 4 In una padella calda cuocere i filetti di pesce spennellati di olio adagiandoli dal lato della pelle. Salare.
- 5 Adagiare sul fondo di ogni piatto la salsa di scarola, sistemare i filetti di pesce e completare con l'arancia. A piacere cospargere con erbe aromatiche e servire.



