



Pesto di Cipolle

TRIGLIA RIPIENA DI PATATE, PESTO DI CIPOLLE,
COULIS DI POMODORO DOLCE E NACHOS CROCCANTI



2



20 MIN

Ingredienti

- 4 triglie sfilettate
- 200 gr di patate
- 2 cucchiaini pesto di cipolla (**Ristoris**)
- 200 gr pomodorini rossi dolci pelati (**Ristoris**)
- 20 nachos (**Ristoris**)
- timo q.b.
- sale e pepe q.b.

Procedimento

- Spolverare i filetti di triglia con sale e pepe
- Farcirli con le patate tritate e aromatizzate al timo, precedentemente arrostiti in forno
- Infornare a 180 gradi per 10 minuti
- Frullare i pomodorini rossi dolci pelati
- Distribuire in un piatto la coulis ottenuta
- Adagiare le triglie cotte sopra la purea di pomodoro
- Completare con il pesto di cipolle e i nachos tritati grossolanamente



Pesto di Cipolle

INVOLTINI DI PESCE SPADA CON CAPPERI, PESTO DI CIPOLLE,
PESTO DI AGRUMI, UVA PASSA E PINOLI



4



30 MIN

Ingredienti

- 12 fettine sottili pesce spada
- 400 gr mollica di pane
- 50 gr capperi mignon al sale (**Ristoris**)
- 4 cucchiaini pesto di cipolle (**Ristoris**)
- 4 cucchiaini pesto di agrumi (**Ristoris**)
- 1 cucchiaio uva passa
- 1 cucchiaio pinoli
- 1 arancia
- 1 limone
- 10 foglie di alloro
- sale e pepe q.b.

Procedimento

- unire la mollica di pane con capperi precedentemente dissalati, pesto di cipolle, pesto di agrumi, uva passa, e pinoli
- aggiungere sale e pepe a piacimento
- mescolare il composto fino a formare un impasto umido
- farcire le fette di spada, formando degli involtini
- tagliare arancia e limone a fette spesse
- formare degli spiedini alternando uno spicchio di limone, una foglia di alloro, un involtino di pesce spada e uno spicchio d'arancia
- spennellarli con olio extravergine di oliva e passarli nel pangrattato
- infornare a 200 gradi per 15 minuti
- servire

