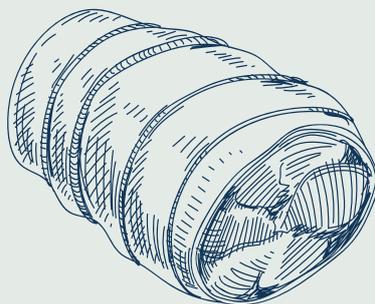


# ROLLÈ DI BRANZINO





## **INGREDIENTI**

(Per 2 persone)

- 2 filetti di branzino
- 500 gr. pomodorini ciliegino
- 100 gr. capperi
- 100 gr. olive taggiasche
- 10 gr. sesamo
- 10 gr. pepe rosa in grani
- Sale e pepe q.b.
- Olio evo q.b.
- origano
- basilico
- zucchero a velo

## **PROCEDIMENTO**

Preparate i pomodorini confit che serviranno per la decorazione.

Pulire e tagliare a metà i pomodorini, posizionarli su una placca da forno con olio, sale, pepe, zucchero a velo, origano e basilico. Far cuocere in forno a 90° per 3 ore.

Mondare i finocchi e tagliarli a pezzettini piccoli.

Mettere a bollire dell'acqua in un pentolino, aggiungere il sale e, al bollore, versare i finocchi tagliati.

Lasciare cuocere per 8/10 minuti. Scolarli e metterli in un mixer, aggiungere sale, olio e pepe, aggiungere la Bevanda Vegetale Cocco Bio Matt e frullare il tutto.

Pulire il branzino e condirlo con sale, olio e pepe.



Prendere un pirottino di alluminio da forno, ungerne le pareti e inserire all'interno il branzino arrotolandolo.

Al centro del pirottino inserire i pomodorini freschi tagliati a metà, olive taggiasche, capperi sale e pepe.

Cuocere in forno già caldo a 180° per 10 minuti.

## **IMPIATTAMENTO**

In un piatto fondo versare una base di crema di finocchio, adagiare il rollè di branzino e decorare con semi di sesamo, capperi, pepe rosa e pomodorini confit.