

TAROZ CON FILETTO DI PESCE PERSICO



SPUNTINI TIVAN TRI

PROPOSTE IDEATE DA:

Istituto Professionale "CROTTO CAURGA"



**ISTITUTO PROFESSIONALE
CROTTO CAURGA**



Ingredienti per 4 Persone:

Filetti di pesce persico: gr. 450
Casera DOP o Bitto: 100 g
Patate: 300 g
Fagiolini: 400 g
Burro: 150 g
Cipolla: q.b
Salvia n° 4 foglie
Sale e pepe

Preparazione

- 1) Far bollire una pentola d'acqua in cui porre le patate e i fagiolini
- 2) Una volta cotto il tutto, versarlo in un unico contenitore
- 3) Soffriggere cipolla con burro e nel frattempo schiacciare grossolanamente le verdure; quando la cipolla sarà ben dorata la si potrà unire al resto e far cuocere per cinque minuti a fuoco lento
- 4) Aggiungere il formaggio a pezzi, sale e pepe;
- 5) A parte infarinare i filetti di pesce persico; sciogliete in una larga padella 40 g di burro con qualche foglia di salvia.
- 6) Friggete i filetti di pesce nel burro spumeggiante, poi scolateli insieme alle foglie di salvia e metteteli da parte.
- 7) Servite nel piatto il "taroz" col porzionatore e disponetevi sopra o lateralmente i filetti dorati .

Buon appetito