



Arrostini singoli di branzino con pomodori ripieni

INGREDIENTI

Carpaccio di branzino con ripieno di:

- Cucunci di Salina
- Ricotta
- Pecorino grattugiato
- Parmigiano grattugiato

Pomodori con ripieno di:

- Ricotta
- Erba cipollina
- Provola affumicata
- Mozzarella
- Pecorino grattugiato

ESECUZIONE

Svuotare i pomodori con un cucchiaino, riempirli con il ripieno preparato in precedenza e posizzarli nei due ripiani del Cuocivapore Ballarini. Nel frattempo arrotolare nel carpaccio di branzino il composto a base di ricotta, pecorino e parmigiano e bloccarlo con uno stuzzicadenti. Mettere l'olio nella Cocotte con gli arrostiti di branzino, coprire e lasciar cuocere per alcuni minuti. Impiattare il tutto e condire a crudo con un filo d'olio.

PENTOLE BALLARINI UTILIZZATE

Cocotte: una speciale casseruola antiaderente ampia, bella, ottima per la cottura in forno! dotata di coperchio in vetro, non attacca e non secca la carne!

Cuocivapore: uno speciale set per la cottura al vapore composto di casseruola, due cestelli in vetro sovrapponibili e coperchio!