



Elvea, festa all'italiana

Merluzzo con salsa di pesto provenzale e zucchini



ingredienten voor 4 Persone

4	filetti di merluzzo
175 g di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
3 cucchiaini da tavola di	ELVEA Cubetti basilico fresco
3 cucchiaini da tavola di	ELVEA Cubetti aglio
0,50	zucchini giallo
0,50	zucchini verde
0,50 dl de	aceto di sherry
2 cucchiaini da tavola di	olive nere
1 dl de	olio d'oliva
10 foglioline di	basilico fresco
1	bianco di porro
1 manciata di	germogli di porro
	olio d'oliva
	pepe
	sale

Preparazione

- Lascia scolare i cubetti di pomodoro finché non rimane traccia di umidità. Mescola con le foglioline di basilico finemente sminuzzate e aggiusta il sapore con aceto, pepe e sale. Scalda l'olio d'oliva fino a raggiungere quasi l'ebollizione e versalo sui pomodori freddi.
- Taglia il bianco di porro in pezzi di due – tre centimetri. Fai scottare in acqua bollente leggermente salata e raffredda in acqua gelida. Fai lo stesso con gli zucchini.
- Cuoci il merluzzo dal lato della pelle nel forno preriscaldato a 180°C per circa dieci minuti (a seconda delle dimensioni). Negli ultimi minuti inforna brevemente anche il porro, per scaldarlo.
- Mescola gli zucchini con la passata e scaldali.
- Metti i germogli di porro in una padella con un poco di olio d'oliva freddo e scalda fino a quando imbiondiscono.
- Prepara il recipiente. Poni gli zucchini al centro del recipiente e ponivi sopra il merluzzo. Completa con qualche tocco di salsa, porro, olive, pomodori e germogli di porro.





Elvea, festa all'italiana

Made by Wout - Culinaire Ambiance

