



RICETTA: RANA PESCATRICE AGLI ASPARAGI



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Difficile

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di code di gambero
- 12 asparagi
- 1 albume
- 1 grossa fetta di rana pescatrice tagliata a libro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaino di amido di mais
- sale
- pepe

Preparazione:



Monda gli asparagi, eliminando la parte dura del gambo (1) e lessali in acqua bollente salata per 20 minuti. Sguscia le code di gambero e mettile al mixer insieme a 4 asparagi, l'albume (2) e un pizzico di sale, frulla fino a ottenere una crema.

Insaporisci la rana pescatrice con sale e pepe sul lato interno (3),



poi spalma la crema ottenuta (4), disponi 4 asparagi in più punti della fetta (5) e arrotola (6).



Olio consigliato:



Gentile

Avvolgi il rotolo in un foglio di carta da forno unta d'olio (7) chiudi e lega strettamente con filo da cucina (8). Appoggia il rotolo in una pirofila e cuoci in forno preriscaldato a 200°C per 40 minuti circa. Sforna e lascia raffreddare. Passa al mixer il fondo di cottura con gli asparagi rimasti con olio, sale e prezzemolo, quindi fallo addensare sul fuoco con un cucchiaino di amido di mais. Affetta i rotoli (9) e servili con la salsa preparata e un filo d'olio.