



TORRE DI FILETTO
DI BRANZINO
PESCATO ALL'AMO,
CARPIONE
LEGGERO
DI VERDURE,
CODE DI SCAMPI
AL LIMONE
DEL GARDA

🕒 90 MIN / 🍷 MEDIA

Scostare le squame dal basso verso l'altro e tagliare le parti laterali. Sciacquare il branzino sotto l'acqua fredda. Aprire il branzino dal ventre con le forbici, fino a creare un buco e rimuovere tutte le interiora. Lavare nuovamente per levare le frattaglie rimanenti.

Ingredienti per 4 persone:

Per il branzino:

1,5 kg – 2 kg branzino
150 g olio extravergine d'oliva del Garda

sale, pepe, q.b.
20 g aneto
5 g erba cipollina
200 g vino bianco
10 g timo al limone
30 g scalogno pastorizzato

Per le verdure:

50 g sedano
50 g carote
50 g cipolla
50 g porri
50 g zucchine
50 g sedano rapa
2 g pepe nero in grani
2 g pepe rosa
30 g scalogno
sale, pepe, q.b.
200 g olio extravergine d'oliva del Garda

200 g aceto di mele
50 g zucchero semolato

Per gli scampi:

1 kg scampi con testa
sale, pepe, q.b.
100 g olio extravergine d'oliva del Garda

100 g limone
50 g lime

Per la guarnizione:

4 foglie di limone

Staccare la testa e praticare un'incisione lungo la pinna dorsale. In questo modo è possibile schiuderlo per ottenere la polpa con cui ricavare le scaloppe. Ripetere questa operazione anche dall'altro lato.

Riempire una pescera con circa 5l di acqua, le erbe, il vino, qualche grano di pepe e il sale. Fare bollire per circa 20 minuti. Immergere il branzino nell'acqua bollente, fare riprendere il bollore, abbassare la fiamma al minimo e calcolare circa 20 minuti di cottura. Spegner il fuoco e lasciare il pesce immerso nell'acqua per altri 10 minuti circa.

Lavare e pulire le verdure, tagliare le stesse nel senso gambo-radice con uno spessore di mezzo centimetro e lunghezza di circa 10 centimetri.

Disporre le verdure in una padella sufficientemente larga con un filo d'olio, aceto e rosolarle a fuoco alto fino a cottura ultimata (mediamente bastano 5 minuti).

Regolare di sale e pepe.

Lavare gli scampi, togliere la testa e sgusciarli facendo attenzione a mantenere intatta la coda; infilare due code su uno spiedino e cuocerle in forno a 180° poi condirle con succo di limone.

Presentare il tutto rispettando la valorizzazione dei colori e degli ingredienti, prima la scaloppa di branzino, coprire con il carpione di verdure e completare con lo spiedino di scampi e le foglie di limone a guarnizione.