

Trancio di cefalo al cartoccio

*finocchio selvatico, aneto, porcini, una bianca
fichi bianchi ed arancia*



Ingredienti

150 gr di cefalo
porcini freschi
fichi
finocchio selvatico
una bianca
aneto
arancia
olio evo
sale e pepe



Preparazione

- Pulire il cefalo ed ottenere due filetti ben puliti e delicati.
- Preparare un foglio di carta forno ben disteso e ungerlo con un filo d'olio evo. Adagiare i due trancetti di cefalo da circa settanta grammi l'uno.
- Mondare e tagliare tutta la frutta e i funghi. Disporli sui trancetti in maniera ben precisa. Aggiungere al cartoccio le erbe aromatiche, chiuderlo ed infornare a 180 gradi per circa quindici minuti.
- Impiattare disponendo il cartoccio al centro del piatto dopo averlo aperto con molta cura.

NOTA BENE: Per una miglior resa finale ritagliare la carta forno a forma di cuore. Disporre il contenuto su una delle due metà, ed utilizzare l'altra metà per chiudere. Sigillare il cartoccio applicando dei piccoli risvolti alla carta

hellskitchen.sky.it

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#