

Filetti di Gallinella con asparagi e pomodorini

Ingredienti per 2 persone:

250 g. di filetti di gallinella (pesce simile allo scorfano), 1 mazzo di asparagi di albedo, 50 g di culatello di zibello/prosciutto crudo Parma, pomodorini, latte **Impan Ariosto** panatura pronta con uovo



Procedimento:

Bagnate i filetti di gallinella nel latte ed impanateli con IMPAN. Prendete una teglia ed adagiateci sopra un foglio di carta da forno e sopra un filo d'olio extravergine. e poi adagiate sopra i filetti di gallinella. Mettete nel forno a 200 gradi per 20 minuti. Fate sbollentare gli asparagi e dopo averli un pò impanati nell'**Impan Ariosto** avvolgeteli a gruppi di 2/3 nel culatello di zibello. Inserirli nel forno in una teglia su carta da forno 5 prima che i filetti siano cotti e dorati. Servite in tavola un piatto unico con i filetti di pesce, gli asparagi arrotolati nel culatello e alcuni pomodorini di pachino tagliati

www.ariosto.it

A tavola con Ariosto



by Enza