

# GRAND HOTEL

RIMINI

\*\*\*\*\*



## *Filetto di Branzino alle verdure*

Filetto di branzino alle piccole verdure con riduzione al Sangiovese

### Ingredienti per 10 persone

- 3 kg di spigola
- 500 kg di zucchine
- 500 kg di carote
- 500 kg di patate
- 500 kg di finocchi
- 2 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di aneto
- 20 gr di sesamo
- 200 gr di Sangiovese di Romagna
- 100 gr di olio extravergine di oliva
- Prezzemolo
- Sale e pepe

### Procedimento

- Pulire, squamare e filettare il branzino. Praticare alcuni tagli sulla pelle dei filetti per permettere al calore di penetrare rapidamente. Riporre nel frigorifero.
- Mondare e tagliare le verdure in forme diverse e bollire in abbondante acqua salata. Raffreddare con acqua e ghiaccio, scolare e mettere da parte.
- Ridurre il vino ad un quarto della quantità con un poco di marmellata di mirtili. Quando il composto è piuttosto denso, passare al setaccio e lasciar raffreddare.
- Pennellare il pesce con un po' d'olio e farlo dorare brevemente in una padella antiaderente. Terminare la cottura del pesce in forno pre-riscaldato a 170° per circa 6 minuti.
- In una casseruola, soffriggere l'aglio in camicia con l'olio di oliva, aggiungere le verdure e mantecarle brevemente. Aggiungere sale, pepe e sesamo.
- Disporre le verdure al centro del piatto e sopra i filetti di branzino. Condire con olio d'oliva crudo e guarnire con foglioline di aneto e gocce di riduzione al sangiovese.

Una speciale ricetta di Claudio Di Bernardo, Executive Chef del Grand Hotel Rimini

*claudio.dibernardo@grandhotelrimini.com*

GRAND HOTEL RIMINI - Parco Federico Fellini - 47900 Rimini - Italia - Tel. +39 0541 56000 - Fax +39 0541 56866 – www.grandhotelrimini.com  
SELECT HOTELS - Viale 2 Giugno, 34 - 48015 Milano Marittima RA – Italia - Tel. +39 0544 977071 - Fax. +39 0544 971746 - www.selecthotels.it

# B e n v e n u t i n e l f a s c i n o .

Branzino