



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003399 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Lug 2020 alle ore 12:05

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il volo della faraona

Petto di faraona su crema di zucchini e porro, contorno di radicchio grigliato e pistacchi tostiti

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

2 Petti di faraona
1 Porro
4 Zucchini genovesi
1 Radicchio rosso
1 Noce di burro
q.b. Olio extra vergine d'oliva
1 Bicchiere d'acqua
q.b. Rosmarino fresco
q.b. Sale
q.b. Pepe nero
100 g Pistacchi freschi sgusciati

Preparazione

Pulire sotto l'acqua corrente i petti di faraona, asciugare. In una casseruola una noce di burro e rosolare i petti da tutti e due i lati.

Trasferire e disporli in una teglia da forno, aggiungere una manciata di rosmarino fresco, sale e pepe. Cuocere per 30/40 minuti a 180 gradi.

In una casseruola versare dell'olio d'oliva extravergine e il porro tagliato a rondelle, ammorbidire e aggiungere le zucchini tagliate a rondelle, aggiungere sale e pepe, mescolare e aggiungere un bicchiere d'acqua .

Cuocere a fuoco moderato, a metà cottura mettere da parte qualche rondella per decorare e continuare a cuocere fino a che non si cuociono del tutto fino ad ottenere una vellutata; se non ha una consistenza omogenea aiutarsi con un mixer ad immersione.

Lavare e tagliare il radicchio in 4 pezzi in senso verticale, disporre in una teglia da forno e cuocere per 15 minuti.

In una teglia disporre i pistacchi e tostare per qualche minuto in forno per qualche minuto.

Comporre il piatto: mettere un mondo di vellutata di zucchini e porro, adagiare il petto di faraona precedentemente incisa in 4 tagli sulla parte superiore, appoggiare su un fianco il radicchio e aggiungere i pistacchi tostiti .

Buon appetito