

Ombrina su letto di finocchi - Chef E. Pezzotti

Ingredienti per 4 persone



8 pezzi di ombrina sfilettata

1/2 l di thè verde

50 g di zucchero di canna

30 g di patè di olive nere di Gaeta

500 g di finocchi freschi

olio extr. v. di oliva

sale

pepe

Preparazione

1. Marinare l'ombrina con il thè verde per qualche minuto.
2. Asciugare bene l'ombrina e passarla nello zucchero di canna da entrambi i lati.
3. Riscaldare bene una padella antiaderente, adagiarvi il pesce e cuocere lentamente, girando il pesce di tanto in tanto fino alla completa caramellizzazione dello zucchero.
4. Affettare sottilmente i finocchi e condirli con olio, sale e pepe nero.
5. Adagiare il pesce sul letto di finocchi e completare con il patè di oliva.