

TRIGLIE CON PURÈ DI FAVE

Ingredienti per una persona:

- 200 g di filetti di triglie,
- 1 costa di sedano bianco (40 g),
- 30 g di fave scottate e pelate,
- 20 g di polpa di pomodoro,
- 1 patatina lessa (10 g),
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzichino di sale,
- 1 macinata di pepe bianco in grani.

Salate, pepate i filetti di triglie e cuoceteli per 4 minuti nella padella antiaderente calda, con un dito d'acqua.

Passate al frullatore le fave insieme con la patatina lessa, il sughetto delle triglie e l'olio crudo, ottenendo un purè dalla consistenza piuttosto morbida.

Accomodate i filetti di pesce sul letto di purè e guarniteli con il pomodoro ridotto a pezzetti e il sedano tagliato a mezzesfondelle; completate con una macinatina di pepe bianco, fresco, un pizzichino di sale, quindi portate in tavola.