

# TRANCI DI SALMERINO IN OLIO-COTTURA CON BROCCOLO DI SANTA MASSENZA E POMODORI CONFIT

## Ingredienti:



### Per 4 persone

4 filetti di salmerino

1 broccolo di Santa Massenza

12 pomodorini

timo

scorza di limone

sale

zucchero

olio EVO del Garda



## Preparazione:



Scottare i pomodorini in acqua bollente per 10 secondi, poi raffreddarli e pelarli. Porli poi su una teglia e cospargere abbondantemente di zucchero e un filo di sale. Quindi infornare per 30 minuti a 100°.

Pulire il broccolo tenendo le foglie senza la costa centrale, tagliare il fiore a cimette e scottare separatamente il fiore dalle foglie in acqua bollente.

Tagliare in tre tranci i filetti di pesce e riporli in busta sottovuoto con un rametto di timo e una scorza di limone; poi inserire 25 g di olio EVO e chiudere sotto vuoto.

Mettere le buste con il pesce in una padella con acqua bollente e spegnere; lasciare in ammollo per 6 minuti.

Spadellare le cime di broccolo e le foglie, poi salare.

Servire i broccoli mettendo al centro del piatto le foglie, intorno tre cimette, adagiarvi sopra i tranci cotti di pesce e i pomodorini confittati. Guarnire infine con delle cialde di pane.