



## Triglie, cime di rapa, crema di stracciatella e terra di olive taggiasche

### TEMPI DI PREPARAZIONE

🕒 Preparazione: 60 min c.a. 🔥 Cottura: 30 min c.a. 👨‍🍳 Pronto in: 1 ora c.a.

### INGREDIENTI ( Per 4 persone)

- 6 triglie
- 500 g di cime di rapa
- 250 g di stracciatella
- 150 g di olive taggiasche in salamoia
- Olio evo, sale
- Peperoncino, aglio

### PROCEDIMENTO

Pulire le cime di rapa ed eliminare le parti dure del gambo e le foglie grandi, selezionare solo le cimette più morbide e lavarle accuratamente. Sbollentarle e poi subito dopo immergerle in acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Successivamente farle saltare in padella (Silvia ha utilizzato la padella professionale **AX Active inox di ILSA**) per pochi minuti con aglio in camicia, sale e un pizzico di peperoncino. Per preparare le triglie come prima cosa servirsi del dorso di una lama per raschiare le lisce e poi sfilettarle con un coltello affilato (**ad esempio il coltello sfilettare della serie Gastro di ILSA**). Con una pinzetta sfilare le spine rimanenti.

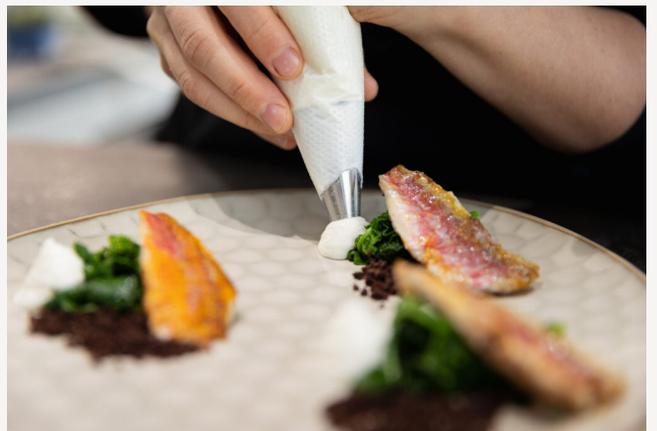
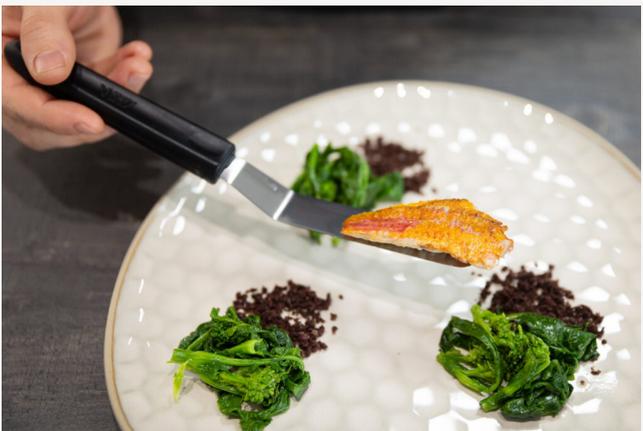
Condire con olio e riporre in frigo. Frullare la stracciatella con poco olio. Per realizzare la terra di olive asciugarle a perfezione con della carta cucina e poi passarle in microonde alla massima potenza per pochi secondi (ripetere questa procedura finchè le olive non saranno essiccate).

Successivamente frullarle con il mixer.

Scaldare la padella AX Active Inox con un filo d'olio evo. Cuocere i filetti di triglia dalla parte della pelle poi girarli solo per pochi secondi.

Adagiare la terra di olive su un piatto piano, Silvia ha utilizzato un bellissimo piatto in stoneware della collezione **Kypseli di Le Coq Porcelaine by ILSA**.

Disporre le cime di rapa servendosi della Pinza Chef della ILSA e poi con l'aiuto di una spatola angolare della **Linea TuttiXuno della ILSA** appoggiarvi sopra i filetti di triglia, in ultimo con l'aiuto di una sac à poche realizzare dei ciuffetti di crema di stracciatella.



## Consiglio dello Chef:

Volendo si possono utilizzare le triglie di fango che sono più economiche ma ugualmente gustose.