



Cappon Magro

Ingredienti:

- 1 vasetto di Pesto alla Genovese Saclà
- 3 patate grandi
- 1 barbabietola rossa, cotta al forno
- 4 carote
- 50 g fagiolini
- 50 g cipolle rosse
- 1 gambo sedano
- 500 g filetto branzino
- 250 g filetto di salmone
- 1 limone
- 250 g di gallette del marinaio o pane raffermo tagliato a fette
- Olio di oliva extra vergine ligure q.b
- Sale q.b
- Aceto di vino bianco q.b



Preparazione:

- Pulite il branzino e il salmone. Lessateli in acqua bollente salata e aromatizzata con sedano e carota, scolateli e spolpateli.
- Condite la polpa con olio d'oliva, sale e poco di succo di limone. Mettete da parte.
- Per le verdure: pulitele, lavatele e lessatele al dente in acqua bollente salata. Quindi tagliatele a fette di circa 1 cm e conditele con olio, sale e poco aceto.
- La barbabietola non va lessata ma cotta al forno. È importante cuocere e condire le verdure separatamente.
- Cuocete in acqua bollente i crostacei ed i molluschi per la decorazione, di nuovo separatamente per rispettare i diversi tempi di cottura. Scolateli e metteteli da parte.
- Inumidite leggermente le gallette con acqua e aceto per ammorbidirle.
- Quindi preparate il piatto. L'architettura del cappon magro è una sequenza di strati: gallette, pesce bianco, salmone e poi uno strato per ogni verdura, condito con il pesto alla genovese.
- Fate riposare in frigo e servite a temperatura ambiente o tiepido.