

**ANTIPASTO****TRIGLIE AL  
MANDARINETTO  
CON RINFORZO****FRANCESCO APREDA**

**P**ULIRE la triglia (circa 900g). Preparare la glassa facendo imbiondire 25g di zucchero con un goccio d'acqua. Aggiungere 100ml di aceto di Sherry, qualche foglia di salvia, un rametto di timo e pe-



Francesco  
Apreda

pe. Ridurre e aggiungere 400g di succo di mandarino, fare ridurre ulteriormente e passare al colino fino aggiungendo un poco di sale e 20ml di olio. Sbollentare 400g di cavolfiori, pulire 2 teste di scarola riccia e preparare un'insalata sminuzzando la scarola e unendo i cavolfiori, 50g di olive verdi denocciolate e 50g di olive nere. Condire con olio e sale. Salare i filetti di triglia, passarli nella glassa al mandarino e cuocere in forno per 10 minuti a 120°. Disporli nel piatto con la salsa di peperoni e l'insalata di rinforzo.

Vino consigliato: Satèn 2004 Ca' del Bosco

