

Dalia Paduraru

Steak de conopida, piure de naut si dressing de chimichurri

Ingrediente:

Chimichurri

O legătur de pătrunjel (200g)

100 ml-Ulei de masline

5 ml -Primerba pesto de rosii

5 ml -Primerba pesto de busuioc

50 ml - Otet din vin rosu

2 căței de usturoi

Sare

Piper

Piure năut

600 - g Năut fert

2 linguri fulgi de drojdie

2 catei de usturoi

Zeama de la o jumătate de lamâie sare pper

Steak de conopidă

Din centrul unei conopide

3 felii de 4 cm

50 ml Primerba pesto de rosii

Boia de ardei

3 căței de usturoi pisati

Ulei masline

sare piper unt

Mod de preparare:

Un primă fază pregătim Chimichurri

Tocăm mărunt pătrunjelul ,din restul ingredientelor facem un dressing cu care amestecăm pătrunjelul și le lăsăm la infuzat până terminăm pregătirile.

Pasul doi ,pregătim piureul de năut și ne ajutăm de un robot de bucătărie sau un termomix unde adăugăm toate ingredientele și le mixăm până la o consistență fină (de preferat năutul să fie de o calitate bună și bine fiert).

Pasul trei ,conopida o vom felia să scoatem din centru 3/ 4 felii groase în jur la 4 cm . (restul conopidei se poate congela pentru un viitor meniu ,ca de exemplu conopidă pane sau ciulama de conopidă) .

Din toate ingredientele formăm un dressing cu ajutorul căruia vom îmbrăca conopida cât mai frumos posibil 🍷 apoi o așezăm într-o tigaie cu puțin ulei de măsline pentru 5 minute, o presăm bine cu o presă de burger sau un fund de borcan și spre final adăugăm două lingurițe de unt și câteva boabe de năut fierte și mai lăsăm 2/ 3 minute.

Nu ne rămâne decât să ansamblăm totul după foamea ochiului și dacă te țin pupilele gustative mult timp cu răbdare....pentru că pe mine m-au cam fugărit 🍷🍷