Lista de ingredientes para la receta Bigné di corvina e granchio con salsa di ginger (Buñuelos de corvina y centolla con salsa de jengibre)

Colchón de hojas verdes

- Albahaca Cantidad necesaria
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Menta Cantidad necesaria
- Jugo de Limón 20 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Lechuga 200 g

Masa

- Manteca 50 g
- Sal A gusto
- Harina 150 grs.
- Huevos 3 Unidades
- Agua 50 cc
- Azucar 1 cdita.

Reducción de aceto balsámico

- Sal A gusto
- Aceto balsámico 100 cc
- Azucar rubio 100 grs.
- Cascara de limon 1 Unidad
- Jengibre 100 g
- Tomillo 1 Rama
- Menta 3 Hojas

Relleno

- Patas de centolla 100 g
- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Cebolla 1 Unidad
- Avellanas 50 g
- Ajo 2 Dientes
- Perejil 20 g
- Corvina 100 g
- Aceite De Oliva 20 cc

Varios

- Pimienta A gusto

- Tomate 1 Unidad