FILETTO DI PESCE PERSICO AI PISTACCHI



Menù Ingredients

240 g Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredients

6 filetti Pesce Persico

Chef: Monica Copetti

Method

Per 6 persone

Lavare con cura il pesce, asciugarlo e accomodarlo in una teglia leggermente unta di Olio extravergine di oliva. Aiutandosi con una spatola, ricoprire i filetti di pesce persico con un sottile strato di Pesto ai pistacchi, quindi aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva ed infornare a 200°C. A metà cottura aggiungere i pomodori Dorati e continuare a cuocere in forno per altri 20 minuti. Servire ben caldo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)