

## FILETTI DI MERLUZZO IN UMIDO



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

**Preparación**

### Ingredientes Menù

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
600 g Datterini rossi interi in succo - XO1X  
60 g Olive Leccino Nostrale denocciolate - Z91  
60 g Tutto Sole - UA1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

### Ingredientes

900 g Filetti di merluzzo  
q.b. Timo  
2 Spicchi d'aglio interi

### Procedimiento sin gluten

Per 6 persone

In una padella mettere un fi lo d'Olio e due spicchi d'aglio interi e far rosolare per insaporire. Aggiungere le Olive Leccino, i pomodori Tuttosole tagliati a listarelle, i Capperini e i Datterini. Cuocere per 15 minuti a fuoco moderato. Tagliare il merluzzo e posizionarlo in una teglia con un fi lo d'olio e un pizzico di sale. Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti. Impiattare il filetto di merluzzo sulla salsa posizionata al centro del piatto. Ultimare decorando con una macinata di Pepe rosa e un rametto di timo.