

FILETTO DI PESCE PERSICO AI PISTACCHI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

240 g Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredienti

6 filetti Pesce Persico