

SECONDI PIATTI

Aiola al pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

AIOLE 4
PESTO DI PISTACCHIO 200 gr
LIMONE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2-3
cucchiari -

PREPARAZIONE

1 Desquamare ed eviscerare i pesci.

Praticate dei tagli sulla superficie.

Affettate il limone e adagiatevi il pesce sopra, cospargete con un pò di sale.

Mettere nel forno funzione grill per circa 10 minuti.



2 In una ciotola mescolare il pesto con l'olio e poco succo di limone.

Irrorate il pesce con il pesto.



