

SECONDI PIATTI

# Involtini di pesce al basilico

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

7 fette filetto di pesce persico

5 porri

basilico fresco in foglie

foglioline di menta

burro

olio

vino bianco

panna da cucina

sale

pepe nero

## PREPARAZIONE



**2** Tagliate a rondelle i porri e fateli saltare con il burro.



**3** Dopo qualche minuto aggiungete il basilico trinciato grossolanamente.



**4** Sfumate generosamente con il vino bianco, salate, pepate ed alzate la fiamma finché il vino non sia quasi del tutto evaporato.



**5** Tritate nel frullatore.



6 Mantecate la crema ottenuta con qualche cucchiaino di panna da cucina.



7 Procedete con i filetti di persico: assottigliate le fettine schiacciandole un po'.



8 Salate ogni fetta e spalmatevi sopra un po' del composto.



9 Arrotolateli con cura e sistemateli in una pirofila leggermente oliata, irrorate con vino bianco ed olio, salate, impepate e mettete in forno per 35 minuti a 200°C.



10 Accompagnate con patate al vapore e guarnite con foglioline di menta.



NOTE

Ricetta per 6 persone.