

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.