

SECONDI PIATTI

Filetti di spigola alle erbe aromatiche

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Lazio**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I filetti di spigola alle erbe aromatiche sono una ricetta deliziosa, perfetta per chi vuole organizzare un menù di pesce che sia buono e gustoso ma che sia al tempo stesso elegante e raffinato. Questa ricetta prevede infatti pochissimi ingredienti ma che se messi insieme danno vita a un secondo piatto delizioso. Provate questa ricetta perfetta per una cena chic con ospiti importanti e se volete abbinare anche un primo eccellente, il [risotto all'astice](#) fa proprio al caso vostro!

INGREDIENTI

SPIGOLA 4

TIMO 1 rametto

MAGGIORANA 1 rametto

OLIVE NERE 50 gr

PANGRATTATO 50 gr

PATATE 4

PINOLI 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Preparate un pesto con il timo, la maggiorana, le olive ed i pinoli.



2 Aggiungete un po' d'olio, un pizzico di sale e poco pangrattato.

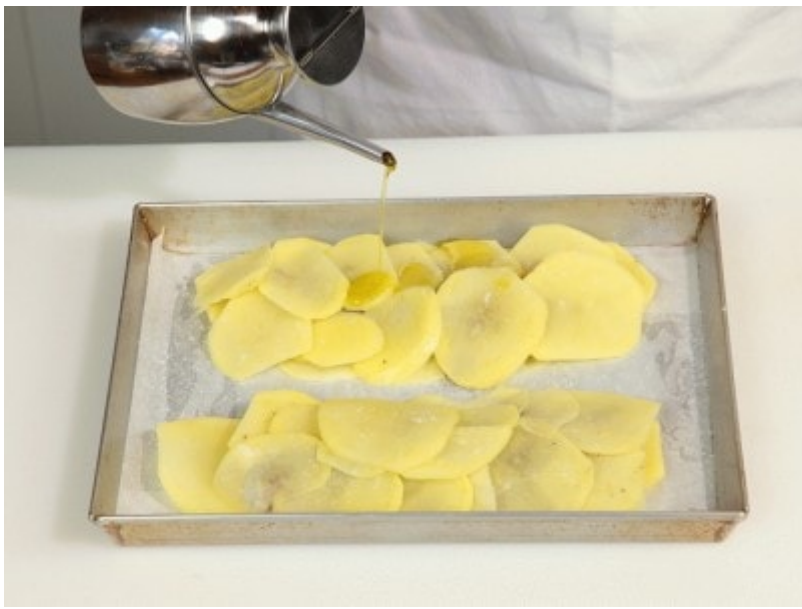




- 3 Spennellate con il composto i filetti di spigola, poi affettate molto sottilmente le patate e con queste preparate uno strato su cui andrete ad adagiare ogni filetto.



- 4 Ricoprite i filetti con il resto delle patate affettate, un filo d'olio e sale.



5 Infornate per 15 minuti a 180°C. Sfornate e servite caldi.