

Filetto di trota al cartoccio

Categoria: Pesci e frutti di mare

Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.4 kg	Filetti di trota
200 g	Pomodori Cherry
100 g	Olive nere (scatola) sgocciolate
30 g	Capperi fini, (scatola) sgocciolati
1 dl	Olio d'oliva extra vergine
10 g	Prezzemolo a foglie lisce
10 x	Condire (sale)

Mise en place

- Tagliare i pomodorini cherry a metà
- Tagliare le olive a fettine
- Tritare l'aglio finemente
- Preparare i cartocci oleati
- Tritare il prezzemolo

Preparazione

- Far sudare l'aglio in una casseruola fino a inbionditura
- Aggiungere i pomodorini cherry e far tirare per qualche istante
- Aggiungere le olive i capperi e l'olio rimanente, salare e pepare
- Mettere il filetto di trota salato e pepato nel cartoccio e sistemare in una placca da forno oleata lasciando il cartoccio aperto
- Aggiungere il composto preparato precedentemente
- Cuocere in forno preriscaldato a 200° per ca.15 minuti
- A cottura ultimata cospargere con il prezzemolo e servire