

FILETTO DI PESCE ARROSTO CON SALSA ALLE MANDORLE

Ingredienti

- scheggie di mandorle (150g)
- 2 fette di pane tostato
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di succo di limone
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale
- pepe macinato fresco
- pesce (800g)
- olio di semi

Come si prepara

Fate arrostitire in una padella le scheggie di mandorle (senza olio). Fate intiepidire. Tritate finemente 50 gr di mandorle insieme ed il pantostato con l'aiuto di un piccolo elettrodomestico. Aggiungete il resto delle mandorle, l'olio, il succo di limone ed il prezzemolo. Mescolate bene. Insaporite con sale e pepe.

Spennellate i tranci di pesce con un poco d'olio. Salate e pepate. Cuocetelo ai ferri (padella o grill a carbonella) da ogni lato circa 3-4 minuti. Servite il pesce con la salsa alle mandorle.

Difficoltà: 3

Gradimento: 4

Tags

pesce, pane tostato, mandorle, filetto di pesce, salsa alle mandorle