

SECONDI DI PESCE

Pesce ai pinoli

Origine: Egitto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pesce (orata, cernia, triglia) da 1000 g 1

Sale

Pepe bianco

Succo di limone

PER LA SALSA

Pinoli (o noci) 350 g

Mollica di pane 1 cucchiaio

Limoni (succo) 5

Acqua 5 cucchiaini

■ Preparazione

- 1** Far bollire il pesce. A cottura ultimata, togliere la pelle e le spine, conservando la testa e la coda. Sbriciolare il pesce e lasciarlo macerare con il sale, il pepe ed il limone.
- 2** Nel frattempo preparare la salsa: tritare i pinoli, mettere la mollica in un po' d'acqua per 5 minuti e poi strizzarla. Mettere la mollica, il limone, l'acqua e i pinoli nel frullatore e mescolare bene.
- 3** Aggiungere sale e pepe. Disporre la metà del pesce su un piatto da portata ovale. Dare la forma di un pesce. Coprire abbondantemente con parte della salsa.
- 4** Decorare con la testa e la coda. Coprire con il pesce rimanente e cospargere nuovamente con la salsa. Decorare e servire caldo.