

Filetti di branzino con pesto di fave e piselli.

Anticipazioni di primavera 2



In un pranzo che si rispetti al primo segue il secondo, giusto? E allora all'anticipazione di primavera "primo" non può che seguire a ruota la versione "secondo"!

In verità chiamarla ricetta è davvero troppo; quasi mi vergogno a scriverla. Piuttosto è un'idea dell'ultimo minuto per consumare una piccola quantità di pesto avanzata dal condimento della pasta e cambiar look (ma quanto fa scena detto così?) al solito filetto di pesce passato sulla bistecchiera.

Se siete brave (e lo so che lo siete) potete anche acquistare il pesce intero e sfilettarlo da voi. Se invece volete prendervela comoda allora fatevi preparare i filetti dal pescivendolo di fiducia o ripiegate sui filetti surgelati.

Allora, pronti per questo secondo balzo alla bella stagione? Via...

[Qui la ricetta del pesto primavera]

FILETTI di BRANZINO con PESTO PRIMAVERA

Print

Prep time

10 mins

Cook time

10 mins

Total time

20 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 8 filetti di branzino (o di orata)
- pesto “primavera”
- pomodorini al forno per accompagnare

Procedimento

1. Scaldare bene la bistecchiera (io ne uso una pesante di ghisa) e quando sarà ben calda adagiarci sopra i filetti di pesce dal lato della pelle.
2. Lasciarli cuocere velocemente a fiamma alta e appena prima di spegnere il fuoco voltarli delicatamente dell'altro lato in modo che coloriscano un po'.
3. Sistemare i filetti nei singoli piatti, napparli (ullallà come sono chic oggi!!!) con il pesto, completare con gli immancabili (ormai) pomodorini al forno e servire.

Note

Io non ho aggiunto sale perchè il pesce ed il pesto erano già sufficientemente saporiti.

Regolatevi secondo il vostro gusto.



Voilà!!!

Buon appetito ed alla prossima...