

FILETTI DI PLATESSA AI PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di filetti di platessa
- 1 mazzetto di basilico
- 30 g di pinoli
- 30 g di formaggio pecorino
- 1/2 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Frullare l'aglio con i pinoli, il formaggio e il basilico.

Diluire il composto con l'olio ricavando una salsa piuttosto densa e correggere di sale.

Farcire i filetti con la salsa, ripiegarli su se stessi e cuocerli in forno per 15-20 minuti a calore medio.