

FILETTO DI CERNIA CON SPINACI E FAGOTTINI ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di filetto di cernia
- 200 g di spinaci
- 6 foglie di insalata lattuga
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- prezzemolo
- basilico
- 1 fetta di pancarrè

Saltare in padella con olio e aglio gli spinaci.

Cuocere il pesce con olio, aglio e sale.

Sbollentare le foglie di lattuga, raffreddare e fare dei fagottini ripieni di basilico, prezzemolo e pancarrè a pezzetti.

Cuocere insieme al pesce.

Servire al centro gli spinaci, sopra il pesce e a lato i fagottini.

Bagnare con poco olio.