

FILETTO MARINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 spicchi di aglio schiacciato
- 1 pezzo di zenzero spezzettato (pezzi di 2.5 cm)
- 1/2 cl di senape
- 3 cl di salsa di soia
- 13 cl di succo d'ananas
- 4 filetti di pesce
- sale
- pepe

Unire l'aglio, lo zenzero, la senape, la salsa di soia e il succo di ananas in un contenitore.

Fare un taglio al centro di ogni pezzo di filetto e metterli nel contenitore con la marinata.

Far insaporire per circa due ore e cuocere a piacere sul barbecue, ai ferri o su una padella antiaderente.

Salate, pepate e servite.