

INVOLTINI DI PESCE SAN PIETRO AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di pesce san pietro
- 50 g di pinoli
- 2 acciughe
- 50 g di formaggio grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- timo
- rosmarino
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldare un cucchiaio d'olio e fatevi sciogliere le acciughe.

Cospargetele con due cucchiaini di pangrattato, un ciuffetto di prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati, i pinoli, il formaggio grattugiato, sale e pepe.

Amalgamate il tutto aggiungendo, se necessario, un filo d'olio.

Salate e pepate i filetti di pesce, farciteli con il composto, arrotolateli su se stessi, fermateli con uno stecchino e disponeteli in una pirofila spennellata d'olio.

Aggiungete le erbe aromatiche tritate, spruzzate il succo del limone filtrato al colino e cuocete in forno a 180°C per circa un quarto d'ora.