



FILETTI DI COREGONE ALLA GARDESANA (dose per 4 persone)

INGREDIENTI:

gr. 600 di filetti di coregone
gr. 10 di scalogno
gr. 40 di mandorle pelate e tostate
n. 1 bustina di zafferano
gr. 25 di uvetta sultanina
dl. 2 di vino chiaretto
fumetto di pesce
olio extravergine di oliva bio : Gagnà o Casaliva
prezzemolo, erba cipollina, timo.

PROCEDIMENTO:

Tagliare i filetti di coregone a metà della loro lunghezza, senza togliere la pelle, adagiarli su un piatto e salarli. Sbollentare l'uva passa, tostare le mandorle, soffriggere in una padella, con l'olio, lo scalogno tritato ed aggiungere in sequenza tutti gli altri ingredienti, far ritirare la salsa, raffreddarla e passarla nel cutter.

Disporre i filetti di pesce dalla parte della pelle su una pirofila con carta da forno cosparsa di olio, ricoprire i filetti con il composto, irrorarli con l'olio e far cuocere al forno per 10/12 minuti, finché il pesce sia ben dorato.