

Filetti di pesce persico marinati al limone e salsa di capperi del Garda

Ingredienti :

300 gr. di filetti di pesce persico

gr.50 di capperi

gr.50 di purea di olive nere

n.2 limoni del Garda

olio extravergine di oliva (Casaliva o Gargnà)

sale e pepe q.b.

Come si preparano:

Marinare i filetti di pesce persico con il succo di due limoni, sale e pepe e un pizzico di zucchero, bagnarli con poco olio, lasciarli al fresco per 8/10 ore. A parte preparare la salsa; mettere nel cutter i capperi, la purea di olive, la buccia del limone (solo il giallo) qualche cucchiaino di olio, sale, pepe e un ciuffetto di prezzemolo, frullare per 2 minuti affinché la salsa sia ben omogenea.

Disporre i filetti di persico su piatti singoli, a ventaglio, cospargerli con la suddetta salsa e servirli con polenta calda.