



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Filetto di pesce ripieno

Ingredienti

- filetti di pesce a piacere, tipo merluzzo, branzino, baccalà
- 300gr di spinaci freschi
- 1 cipolla piccola
- qualche foglia di menta
- qualche foglia di coriandolo
- 1 fettina di scamorza o altro formaggio a piacere
- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone a fettine
- olio
- sale, pepe

Eliminate le spine dal filetto e se è lungo tagliatelo in due parti uguali in modo da poterle sovrapporre. In una padella soffriggete lo spicchio d'aglio schiacciato e la cipolla tagliata finemente, infine gli spinaci freschi e le erbe fresche. Saltate per qualche istante aggiustando di sale e pepe e togliete dal fuoco. Foderate una teglia da forno con carta da forno. Adagiate metà del filetto sul fondo poi versate il composto di spinaci ed erbe, coprite con una fetta di scamorza o altro formaggio a piacere, chiudete con l'altra parte di filetto. Tagliate un limone a fettine sottili e adagiatele sul filetto. Infornate a 180 C per circa 25 minuti. Servite subito.