



Filetti di lucioperca con erbe aromatiche fresche

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 15 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Preparazione

4 filetti di lucioperca, da 160 g ciascuno

sale

pepe

paprica, macinata

½ mazzetto di prezzemolo

½ mazzetto di cerfoglio

½ mazzetto di basilico

1 limone, non trattato, succo e scorza

30 g di burro, fuso

150 ml di vino bianco

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 220 °C con Calore sopra/sotto

Tritare finemente le erbe aromatiche. Grattugiare la scorza del limone e spremere il succo. Mescolare le erbe aromatiche con il succo e la scorza di limone grattugiata.

Condire i filetti di lucioperca con sale, pepe e paprica.

Distribuire $\frac{3}{4}$ della miscela di erbe aromatiche sui filetti di pesce. Ripiegare i filetti su se stessi e adagiarli nello stampo in porcellana precedentemente unto, con la parte larga rivolta verso l'alto. Cospargere con le erbe aromatiche rimaste e irrorare con il burro fuso e il vino bianco.

Trasferire lo stampo sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Calore sopra/sotto 220 °C per 15 Min.





Accessori

Stampo in porcellana 1/3 GN

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il 13.09.2024

