



LE RICETTE



PESCE IN SALSA VERDE

Ingredienti (per 10 bambini):

- 600-650 gr. filetti di merluzzo o halibut o nasello
- Capperi
- Olive snocciolate
- Acciughe
- Aglio
- Prezzemolo
- Limone
- Olio extravergine d'oliva

Procedimento:

Mettere il pesce precedentemente scongelato in forno con la carta da forno leggermente unta con olio e con un po' di sale; cuocere per circa mezzo'ora.

Si prepara la salsa nel seguente modo:

Tritare i capperi e le olive (prima passati sotto l'acqua), l'aglio, le acciughe, il prezzemolo; aggiungere il limone e l'olio; la salsina ottenuta va posta sul pesce appena tolto dal forno.