

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Filetti di pesce gratinati

Strawberry · Thursday, September 1st, 2011

### Ingredienti: (4 persone)

- 800gr di filetto di rombo o (branzino, orata, san pietro)
- 50gr pomodori secchi
- 2 cucchiaini di origano secco
- 50gr pangrattato
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Mettete nel mixer i pomodori secchi, il pangrattato, l'origano, il sale e il pepe. Lavate i filetti di pesce e asciugateli su carta assorbente. Prendete i filetti di pesce e spennellateli con l'olio, coprite i filetti con il trito e premete con il palmo della mano per far aderire bene il trito. Ricoprite una placca con carta da forno bagnata e strizzata, disponeteci i filetti di pesce e cuocete in forno per 15 minuti a 200, quando i filetti sono dorati, divideteli nei piatti e servite con rucola, pomodorini e fettine di limone.

This entry was posted on Thursday, September 1st, 2011 at 6:31 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.