

INVOLTINI DI PESCE

patè di olive nere e salsa di pomodoro al basilico



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 18-20 semi filetti di orata, branzino, - triglie o alici - 200 g di pomodori essiccati - qualche foglia di basilico - 100 g di patè di olive nere - un poco di olio - sale, pepe - **SALSA DI POMODORO AL BASILICO :** - 5 pomodori perini maturi - 5 foglie di basilico - 1 cipolla - 1 cucchiaino di olio d'oliva - 1 spicchio d'aglio degerminato* - sale, pepe

1. Preparare prima la salsa di pomodoro. Mettere da parte.
2. Eliminare le eventuali lisce dai filetti di pesce. Salare, pepare e spalmare uno strato di patè di olive nere sui filetti e disporre un pomodoro essiccato all'inizio di ogni filetto. Arrotolare i filetti su se stessi e chiuderli con uno stuzzicadenti di legno.
3. Mettere tutti gli involtini di pesce nel cestello vapore (unto precedentemente) del contenitore di metallo riempito con 500 ml di acqua e avviare il programma VAPORE 100°C (regolare il tempo di cottura in base allo spessore dei filetti).
4. Lavare il basilico. Servire gli involtini con la salsa di pomodoro e qualche foglia di basilico. Questo piatto può essere servito con una composta di verdure alla provenzale.

SALSA DI POMODORO AL BASILICO

1. Sbucciare i pomodori, tagliarli in quattro parti ed eliminare i semi. Lavare il basilico. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti.

2. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore iniziando con l'olio d'oliva e avviare il programma ESPERTO, 12 minuti/velocità 1A/100°C. Riavviare poi il programma 45 secondi/velocità 18 (senza riscaldare) per mescolare bene la salsa.

Consigli del cuoco :

Per accelerare i tempi è possibile cuocere contemporaneamente la salsa ed i filetti di pesce, questi messi nel cestello vapore foderato di carta da forno bagnata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016