Filetto di orata in foglie di limone

Filetto di orata arrosto con salsa di pomodorini datterini arrosto

Finalmente è arrivata l’estate, un’estate un po’ strana questa, con regole nuove da osservare ed un nuovo stile di vita da mantenere… chi mi conosce sa che l’estate non è proprio la mia stagione preferita, il caldo, le zanzare, il mio livello di abbronzatura che varia dal bianco pallido al rosso paonazzo… ora anche le mascherine… ma menomale che ci sono però! Una cosa però mi piace però dell’estate: finalmente i pomodori sanno di pomodori!

Vi avviso, ora comincerò a piazzarli ovunque, oggi per esempio ho usato i datterini in una salsetta di accompagnamento per il Filetto di orata cotto in foglie di limone, buonissimo!!!

Vi racconto la ricetta:

Ingredienti

- 2 filetti di orata
- 4 foglie giovani di limone bio
- 200gr di pomodorini datterini
- olio evo
- sale
- succo di 1 limone
- Salsa Tabasco The Chilli Doctor

La prima cosa che faccio per preparare il mio bel filetto di orata in foglie di limone è condire i filetti, quindi li dispongo in un piatto e li condisco con olio, sale e qualche goccia di limone.

Mentre lavo i pomodorini e le foglie di limoni metto a scaldare la piastra sui fornelli. A piastra calda metto su i pomodorini interi e li lascio abbrustolire bene, quando saranno pronti li metto nel bicchiere del mixer insieme a sale olio e qualche goccia di salsa di Tabasco, frullo bene il tutto e metto da parte.

Passo ora alla cottura dei filetti, sistemo ogni filetto tra due foglie di limone e li dispongo sulla piastra ben calda, lascio cuocere un paio di minuti per lato. Pronti!

Servo i filetti con le loro foglie accompagnati dalla salsa di datterini arrosto al Tabasco. Facile, leggeri e super buoni!!!

□

the ChilliDoctor
RED TABASCO
mash
200 ml

the ChilliDoctor
RED TABASCO
mash
200 ml

Vi ricordo che @thechillidoctor.it offre ai miei follower uno sconto del 20% sull’acquisto di tutti i prodotti sul solo store online, se siete interessati contattatemi in privato sulla mia pagina Instagram Serenacucina per il codice!