

4 MERLUZZO CON SPICCHI DI POMODORO E ROTOLO DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone

600 g	Filetti di merluzzo con pelle
4	Fette di pomodoro sbucciate (alte ca.1 cm)
12	Foglie di basilico
20 g	Cipolla rosolata
20	Olive senza osso
20	Capperi
1 EL	Olio all'aglio
32	Foglie di pasta filo 10 x 10 cm
	Burro chiarificato
200 g	Formaggio Miwa
50 g	Patate lesse
	Olio per friggere
	Sale e pepe



Preparazione:

- ~ Passare le patate attraverso un setaccio fine e aggiungere il formaggio tagliato a dadini. Mescolare bene.
- ~ Spennellare le foglie di pasta filo col burro chiarificato e posare su ognuno un secondo foglio, il quale va trattato nella stessa maniera. Metterci sopra la massa di formaggio e patate e di seguito arrotolare.
- ~ Friggere in olio d'oliva a 180 °C.
- ~ Tagliare il merluzzo in 4 pezzi e scottare a temperatura alta sul lato della pelle nell'olio d'oliva per ca. 10 minuti.
- ~ Girare e lasciare riposare sulla parte della carne per 1 minuto.
- ~ Cuocere leggermente le fette di pomodoro in una pentola nell'olio d'oliva su entrambi i lati (non devono cambiare colore). Aggiungere olio d'aglio, olive, capperi, cipolla rosolata e basilico e lasciare stufare per ca. 3 – 4 minuti.

Impiattare:

- ~ Posare le fette di pomodoro al centro del piatto.
- ~ Cospargere col fondo che si è formato durante la cottura nel forno.
- ~ Metterci sopra il merluzzo e infine il rotolo di formaggio fritto.