



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



# Filetto di trota con capperi fiore e olive taggiasche

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

## INGREDIENTI per 10 persone

Filetto di trota salmonate  
gr 150 (n.10 pezzi)  
Capperi fiore gr. 100  
Pomodori ciliegina gr. 300  
Olive taggiasche gr. 300  
Granella di nocciole gr. 70  
Olio oliva extravergine q.b.  
Sale e pepe q.b.  
Carta fata q.b.

## PROCEDIMENTO

Tagliare un quadrato di carta fata di circa 25 centimetri. Al centro adagiare il filetto di trota, le olive, i capperi, e i pomodorini precedentemente tagliati a spicchietti.

Condire con olio, pepe e sale, cospargere con poca granella di nocciola e chiudere il fagottino con l'apposita fascetta oppure con spago da cucina.

Cuocere in forno a 170° per circa 12/15 minuti in base alla tipologia del forno ed alla pezzatura del filetto di trota.

Adagiare il fagottino su un piatto e servire.