



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



# Millefoglie di branzino e avocado

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

## INGREDIENTI

*per 10 persone*

Filetto di branzino kg 2

Avocado kg. 1

Olio e.v.o gr. 30

Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Prendere i filetti di branzino precedentemente sfilettati e privati delle lische residue, scalopparli cercando di ottenere delle fettine il più sottile possibile.

Prendere l'avocado sbucciarlo, privarlo del nocciolo e tagliarlo a fettine sottili.

In una teglia adagiare un foglio di carta forno e con l'aiuto di un coppapasta del diametro di circa 10 centimetri alternare al suo interno le fette di branzino e di avocado procedendo come se si stesse facendo una lasagna.

Fare almeno 6 strati tra branzino e avocado.

Condire con olio, sale e pepe e mettere in forno per circa 15 minuti a 150° gradi.

Levare il coppapasta e mettere lo sformato ottenuto al centro del piatto aggiungendo olio e.v.o a filo.