



ALLES FISCH

# FILETTI DI PANGASIO ALLE OLIVE TAGGIASCHE

## Ingredienti

- Per 2 persone:
- 2 filetti grandi di pangasio
- 150 gr. di pomodorini pachino
- mezza cipolla rossa di Tropea
- una manciata di funghi porcini secchi
- olive taggiasche
- pepe nero
- prezzemolo
- basilico
- pepe nero

Mettere a bagno i funghi in acqua fredda per almeno mezz'ora.

Fate imbiondire la cipolla nell'olio, aggiungete i pomodorini tagliati a metà, fate addensare leggermente ed aggiungete i funghi dopo averli lavati e strizzati.

Unite qualche cucchiaio d'acqua dei funghi (filtrata), e poi salate, pepate ed aggiungete prezzemolo e basilico tritati e lasciar addensare.

Unire i filetti di pangasio, altro prezzemolo tritato ed ancora del pepe nero.

Cuocete il pesce facendo attenzione a girarlo un paio di volte.

Quando il pesce è quasi cotto aggiungere le olive taggiasche.

Copiata

da: <http://www.amando.it/ricette/secondi-di-pesce/filetti-di-pangasio-alle-olive-taggiasche.html>

