



TURBOT EN PIZZA ET ARC-EN-CIEL DE TOMATES CERISES DU PIENNOLO DOP ET ORIGAN

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 35 minutes **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 600 g de turbot nettoyé en filets
- Huile d'olive extra vierge au goût
- 450 g de tomates cerises Piennolo DOP, datterini jaunes et tomates cerises vertes
- 15 g d'origan séché
- 30 g de câpres dessalées
- 60 g d'olives Taggiasca dénoyautées
- 100 g de mozzarella (mozzarella de bufflonne ou fiordilatte)
- Tomates séchées au goût
- Quelques feuilles de basilic et de persil
- Sel au goût
- Poivre blanc au goût

Un vrai plat de chef....

Difficulté : **moyenne**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **35 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Disposez les filets de turbot sur une plaque allant au four avec un peu d'huile d'olive extra vierge, ajoutez les différents types de tomates coupées en quartiers, l'origan, les câpres et les olives Taggiasca. Faites cuire au four à 180 degrés pendant 6/7 minutes.

Pendant ce temps, coupez la mozzarella en petits cubes et les tomates séchées en petits morceaux et préparez un pesto frais avec quelques feuilles de basilic et de persil finement hachés et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge.

Sortez le turbot du four et déposez un filet recouvert de tomates cerises, d'origan, de câpres et d'olives sur chaque assiette. Ajoutez une pincée de sel et de poivre et garnissez de mozzarella, de tomates séchées et de pesto frais. Bon appétit !

