



CUCINA CON NOI!

# Focaccia morbida con filetti di pesce e fagiolini

Hai mai provato a farcire una focaccia con dei filetti di pesce impanati? Ecco un'idea originale per conquistare anche i più piccoli con un piatto a base di pesce e verdure.

## INGREDIENTI

300 g di focaccia morbida

---

4 filetti di nasello

---

200 g di Fagiolino Valentino Orogel

---

150 g di pangrattato

---

2 cucchiaini di farina 00

---

un uovo

---

2 cucchiaini di maionese

---

200 g di pomodorini ciliegia

---

2 cucchiaini di latte

---

olio extravergine di oliva

---

olio di semi

---

aneto

---

sale

---



45



4



Media



Panini



Padella

#### Preparazione

1

Sbattere l'uovo con il latte in una terrina bassa. Infarinare i filetti di pesce, scuoterli per eliminare l'eccesso di farina, immergerli nell'uovo e poi nel pangrattato. Premere per far aderire bene la panatura.

2

Scottare i fagiolini in acqua bollente salata per 6 minuti e scolateli. Tagliare i pomodorini a fettine, condirli con l'aneto spezzettato, un filo di olio e un pizzico di sale. Condire anche i fagiolini.

3

Cuocere i filetti di pesce panati in padella con l'olio di semi, dorandoli bene da entrambe le parti, e asciugarli su carta assorbente da cucina.

4

Farcire le focaccine con un leggero strato di maionese, i pomodorini conditi, il pesce croccante e i fagiolini.

5

La variante: per velocizzare la ricetta, si possono utilizzare i [Filetti di Platessa Impanati Orogel](#). Si possono cuocere surgelati in padella (per 6 minuti) o in forno ventilato (per 12).

