

## Involtini di ricciola al basilico

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 21 Agosto 2015



Gli **involtini di ricciola al basilico** sono un piatto unico e delizioso e un modo di **preparare il pesce** con facilità! Ecco la ricetta.

### Ricetta

1. Spellare e appiattire i filetti di ricciola con il batticarne
2. Pareggiare i bordi per conferire una forma regolare
3. Utilizzare gli scarti per preparare un sugo con cui condire la pasta
4. Posizionare su ogni filetto un pezzetto di primosale, una foglia di basilico
5. Condire con pepe e olio e chiudere ogni involtino con lo stuzzicadenti
6. Passare gli involtini in una granella di pinoli
7. Cucere brevemente su una piastra rovente unta appena con un goccio di olio
8. Regolare di sale e servire

LEGGI ANCHE:

- [Ricciola al Marsala](#)
  - [Ricetta del Ceviche peruviano](#)
- 

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/involtini-di-ricciola-al-basilico/>

Generato il 24/05/2025