



CORDON BLEU DI MERLUZZO
CON CHIPS DI VERDURE
E SALSA AIOLI



INGREDIENTI

4 filetti di merluzzo (Filetti di Merluzzo Atlantico Arbi 800 g)
200 g scamorza
300 g pane grattato
250 g di farina 00
3-4 uova
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di basilico
2 carote grandi
2 zucchine grandi
Qb sale E olio evo

PER LA SALSA AIOLI
2-3 spicchi di aglio
230 ml di olio di semi
1 uovo
50 g di acqua
1 cucchiaino di aceto bianco
Qb sale



- 1 Decongeliamo sotto acqua corrente fredda il merluzzo, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- 2 Tagliamo la scamorza a fette e disponiamola sulla parte interna dei filetti e arrotoliamoli. Infariniamoli e passiamoli nelle uova sbattute e poi nel pan grattato aromatizzato con prezzemolo e basilico spezzettati grossolanamente.
- 3 Puliamo e tagliamo a rondelle le carote e le zucchine, adagiamole su una teglia da forno munita di carta da forno, saliamo e oliamo, e inforniamo le verdure con i cordon bleu, anch'essi leggermente oliati (220 °C in forno ventilato). Lasciamo cuocere per circa 20 minuti.



- 4 Nel frattempo, frulliamo con il mixer gli spicchi di aglio puliti, l'uovo, l'aceto, l'olio di semi e il sale, aggiungiamo l'acqua per rendere la salsa più liquida e liscia.
- 5 Togliamo dal forno e impiattiamo i cordon bleu con le verdure e la salsa.

