FILETTI DI MERLUZZO ALLA TREVISANA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di filetti di merluzzo fresco
- 200 g di insalata trevisana in cespi di 100 g
- 120 g di pancetta tesa a fettine
- 120 g di cipolla
- 120 g di sedano verde
- prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- sale
- pepe nero

Sul tagliere, sistemate le fettine di pancetta una accanto all'altra leggermente accavallate in modo da formare un rettangolo.
Sopra disponete i filetti di pesce, quindi arrotolate e fermate il rotolo con alcuni stecchini.
Mettetelo in una pirofila senza alcun condimento (basterà la pancetta per mantenerlo morbido) e passatelo nel forno già riscaldato a 200°C per 15 minuti circa.
Intanto riducete in dadolata fine il sedano e la cipolla e brasate il tutto, a fuoco moderato, in 2 cucchiai d'olio per alcuni minuti, poi sfumate con l'aceto di mele e insaporite con sale, pepe e un pizzico di prezzemolo tritato.
Lavate accuratamente i cespi di trevisana, sgocciolateli, quindi divideteli in 4 parti ciascuno.
Conditeli con 2 cucchiai di olio e una macinata di pepe, poi cuoceteli brevemente sulla griglia ben calda, girandoli da tutti i lati.
Quando tutti gli ingredienti saranno pronti, componete il piatto: tagliate a piccoli tranci il rotolo di pesce e mettetelo al centro.
completate con la trevisana e le verdure brasate.