



# Cabillaud involtini avec Salsa Verde

Délicieux plat de BBQ !

## Produits principaux pour 4 personnes :

- 4 filets de cabillaud 150-200 g
- Des tranches fines de jambon Ganda 8 tranches
- Ricotta
- Mélange pour le poisson frit Evlier
- Salsa verde Evlier
- Marinoli Italia Evlier

## Produits auxiliaires Evlier :

- Salsa verde Evlier 2 c.à.c.
- Marinoli Italia Evlier
- Mélange pour le poisson frit Evlier

### Astuce ! Un plateau sain joliment présenté

*Coupez les tomates en tranches et dressez-les joliment sur une assiette avec les lamelles de mozzarella par-dessus. Arrosez généreusement d'huile d'olive et ajoutez quelques gouttes de vinaigre balsamique. Parsemez de quelques feuilles de basilic frais. Assaisonnez la salade avec quelques tours de moulin à poivre et terminez en ajoutant le sel d'épice Evlier.  
Disposez le poisson grillé sur l'assiette avec les tranches de tomate-mozzarella et garnissez le tout de quelques feuilles de basilic supplémentaires.*

## Préparation :

Découpez les filets de cabillaud à moitié afin de former une sorte d'enveloppe. Mélangez la **Salsa Verde Evlier** avec la ricotta et étalez le mélange ainsi constitué sur un côté. Déposez 2 tomates séchées au soleil entre les deux morceaux de cabillaud. Repliez le tout et assaisonnez avec le **Mélange pour poisson frit Evlier**.

Disposez 2 fines tranches de jambon Ganda sur le plan de travail, en les faisant se chevaucher légèrement. Posez le filet de cabillaud par-dessus et enveloppez-le tout de jambon Ganda. Enduisez ce paquet de **Marinoli Italia Evlier**.

## Méthode de cuisson :

Placez les paquets de cabillaud dans une pince à poisson et faites-les griller pendant 8 min sur des charbons modérément chauds.