

רכיבים:

200 גרם פרידה – פילה ללא עור ועצמות

1 כוס יין לבן

½ כוס מיץ לימון

שמן זית מתובל בעלי דפנה

2 ראשי שום אפויים בקליפתם

פלפל צ'ילי אדומים שלמים אפויים בגריל

1 כוס זיתי קלמטה מגולענים

½ כוס לימון כבוש בשמן וקצת פפריקה

קונפי לימון

½ כוס מיץ תפוזים

מלח, פלפל 150

גרם גבינת פרמזן מגורדת

בזיליקום טרי

4 עלי לזניה מוכנים

אופן ההכנה:

1. מכינים רוטב שמורכב ממיץ לימון, יין לבן, שמן זית מתובל בעלי דפנה, שיני שום, זיתים, קצת צ'ילי טרי, קונפי של לימון ולימון כבוש בפפריקה קצוצים. מתבלים במעט מלח גס ופלפל שחור.

2. מבשלים במים חמים עלי לזניה, וכשהם מוכנים מסננים ושוטפים במים קרים.

3. במחבת, מרכזים את כל החומרים במרכז ומניחים מעל את פילה הדג מתובל במלח ופלפל.
4. מנמיכים את האש למינימום לומבשלים בין 5 ל-10 דקות. (יש לבדוק שהדג מוכן והנוזלים הצטמצמו לרוטב).
5. מניחים את עלה הלזניה במרכז הצלחת, מניחים מעל את הדג ומרטיבים היטב ברוטב ובמצע.
6. מקשטים בעלי בזיליקום טריים קצוצים גס, ומפזרים פרמזן מעל.