

# Osteria Alle Testiere

## Filetti di San Pietro alle erbe aromatiche

### *Ingredienti per 6 persone*

6 filetti di San Pietro da gr. 130 l'uno  
Succo di 1 limone e mezzo  
Succo di 3 arance  
Un mix di erbe aromatiche composto da: 3 foglie di basilico, 6 di salvia, 8 di erba cipollina, 6 di timo, 3 rametti di aneto, 3 di dragoncello, 3 di maggiorana, 3 di menta piperita, 1 di rosmarino, 3 di citronella, 2 di finocchio, 6 semi di cardamomo, 3 pezzi di anice stellato, 1 cucchiaino e mezzo di pepe rosa in salamoia.  
Olio evo, pepe, sale, aglio  
3 fragole  
6 more  
6 lamponi

In una padella soffriggere l'aglio quindi deporre i filetti di San Pietro, salarli e peparli.  
Coprire i filetti con il mix di erbe aromatiche, il limone e arancio.  
Cuocere a fuoco moderato col coperchio per 5 minuti e se necessario aggiungere un po' d'acqua. Togliere i filetti, ridurre la salsa aggiungendo i frutti di bosco e versare il tutto sul pesce direttamente nel piatto di portata.



## Budino di farina di castagne

### *Ingredienti per 6 persone*

gr. 65 di amaretti  
gr. 35 di farina di castagne  
2 uova  
gr. 90 di zucchero semolato  
ml. 75 di buon rum sudamericano  
ml. 250 latte intero  
caramello  
pistacchi

Montare le uova con lo zucchero con l'ausilio di una frusta.  
Quindi aggiungere la farina di castagne e il rum. Incorporare gli amaretti sbriciolati e il latte. Mettere il composto in degli stampini individuali dopo aver coperto il fondo con del caramello e cuocere in forno a bagnomaria per circa un'ora e mezza.  
Quindi lasciare intiepidire gli stampini e metterli in frigorifero per almeno due ore.  
Servire con del cioccolato fuso, qualche pistacchio e amaretto.