

## FILETTI DI BOSA DORATI

### Ingredienti:

400 gr. di filetti di bottatrice  
 olio extravergine di oliva  
 un uovo  
 pane grattugiato  
 sale

<i>Difficoltà</i>	1
<i>Tempo di preparazione</i>	15'
<i>Tempo di cottura</i>	5'

Ricavare dalle bottatrici, preferibilmente di piccola taglia, i filetti. Asciugarli bene e passarli delicatamente nell'uovo e pangrattato. Metterli nella padella di ferro e friggere nell'olio extravergine di oliva, dorando da ambo le parti. Asciugare con l'apposita carta, salare e servire immediatamente. Sono squisiti anche al burro e salvia.

*Francesco Brighenti*  
 Porto di Brenzone

## BOSA GRATINATA CON LE MELANZANE

### Ingredienti:

300 gr. di filetti di bosa  
 olio extravergine di oliva  
 sale e pepe  
 cinque acciughe  
 un cucchiaio di capperi  
 una melanzana  
 tre pomodorini maturi  
 poca mentuccia  
 pangrattato

<i>Difficoltà</i>	2
<i>Tempo di preparazione</i>	10'
<i>Tempo di cottura</i>	10'

Sistemare i filetti di bosa in una placca leggermente oliata, salare e pepare. A parte soffriggere in poco olio extravergine di oliva le acciughe e i capperi; togliere dal fuoco e aggiungere la melanzana, i pomodorini tagliati a cubetti e la mentuccia tritata finemente. Aggiustare di sapore e coprire con questo composto i filetti. Spolverare leggermente con il pangrattato, irrorare con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ben caldo a gratinare.

*Ivo Miorelli*  
 Ristorante "La Terrazza" - Torbole sul Garda