



Barramundi

ברמונדי  
ישראלי

טרי, ושרני, עסיסי



# פילה ברמונדי ישראלי אפוי בפסטו עשיר וריחני

מאת הבלוגר רון יוחננוב

זמן הכנה: 15 דק' 🍳 מס' סועדים: 4 ⌚

## אופן הכנה

- מחממים תנור לחום של 220 מעלות גריל
- מכניסים לקערת מעבד מזון את כל המצרכים לפסטו למעט השמן ומעבדים עד שמתקבל ממרח אחיד. תוך כדי עיבוד הפסטו, מוסיפים את השמן לאט לאט, עד שמתקבל ממרח מעט נוזלי
- מסדרים את הדגים על תבנית מרופדת בנייר אפייה, מורחים כ-3/4 מתערובת הפסטו על הדגים מכל הצדדים ומכניסים לצלייה בתנור כ-15 דקות או עד להזהבה
- מוציאים את הדגים מהתנור, מורחים אותם בשארית הפסטו ומגישים חם לצד פסטה או תפוחי אדמה וירקות קלויים

## מצוינים

4 פילה דג ברמונדי ישראלי טרי ומפולט

## לפסטו

- 1 צרור בזיליקום
- 1 כף תימין טרי
- 1 חופן אגוזי קשיו טבעיים
- 3 שיני שום
- 1 פלפל צ'ילי אדום בינוני
- 1/3 כוס שמן זית ועוד טיפה להוסיף בהדרגה
- 1 כפית מלח ים אטלנטי
- 1 קורט פלפל שחור טחון

