

SECONDI PIATTI

Cartoccio di persico al vino bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2 filetti pesce persico
- 7-8 pomodorini
- 2 zucchine
- 1 limone
- capperi
- prezzemolo
- olio
- sale
- pepe
- vino bianco

PREPARAZIONE

1 Marinate il persico nel succo di mezzo limone con un pizzico di sale e pepe.



2 Tagliate le zucchine a rondelle ed i pomodorini a spicchi.

Sul fondo del cartoccio posizionate parte delle verdure tagliate, mettete i filetti e sopra la verdura rimanente.

Aggiungete un pugno di capperi, la buccia di limone tagliata a striscioline e prezzemolo tritato.

Condite con un pizzico di sale e pepe.



3 In una ciotola emulsionate il vino bianco con l'olio ed il succo della marinatura del persico.

Condite il pesce con l'emulsione preparata.



4 Chiudete il cartoccio, cuocete in forno per 30 minuti.

