

SECONDI PIATTI

Filetti di pesce persico all'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

8 filetti persico

2 arance

burro

1 dl panna

PREPARAZIONE

1 Lavate ed asciugate con cura le arance, quindi spremetele.

Infarinate i filetti di persico e fateli dorare 5 minuti nel burro, girandoli con una paletta per non romperli.

Salate, pepate e bagnate con il succo delle arance filtrato.

Fate cuocere in padella per circa 2 o 3 minuti poi aggiungete la panna.

Terminate la cottura e servite i filetti ricoperti dalla salsa.





Ricetta per 4 persone.

NOTE