

SECONDI PIATTI

## Filetti di pesce persico alle erbe aromatiche

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 400 g filetti persico
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 2 ciuffi rosmarino
- 3 foglie salvia
- 1 ciuffo mentuccia
- 1 foglia alloro
- 1 piantina basilico
- 1 noce burro
- 2 cucchiari olio extravergine d'oliva
- pepe
- maggiorana

### PREPARAZIONE



2 Prendete gli aromi, lavateli ed asciugateli bene, quindi tritate con la mezzaluna solo le foglie.



3 Mettete il trito in una padella a saltate con una noce di burro e due cucchiari di olio extra vergine d'oliva.



4 Calate i filetti spolverandoli con una macinata di pepe e di maggiorana tritata.



5 Dopo cinque minuti voltate delicatamente il pesce.



6 Portate a cottura, sfumando mezzo calice di vino bianco secco, facendo attenzione a non 'asciugare' troppo la carne.

Aggiungete, una volta impiattato, un filo d'olio a crudo.

