

SECONDI PIATTI

Filetto di persico su letto di finocchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

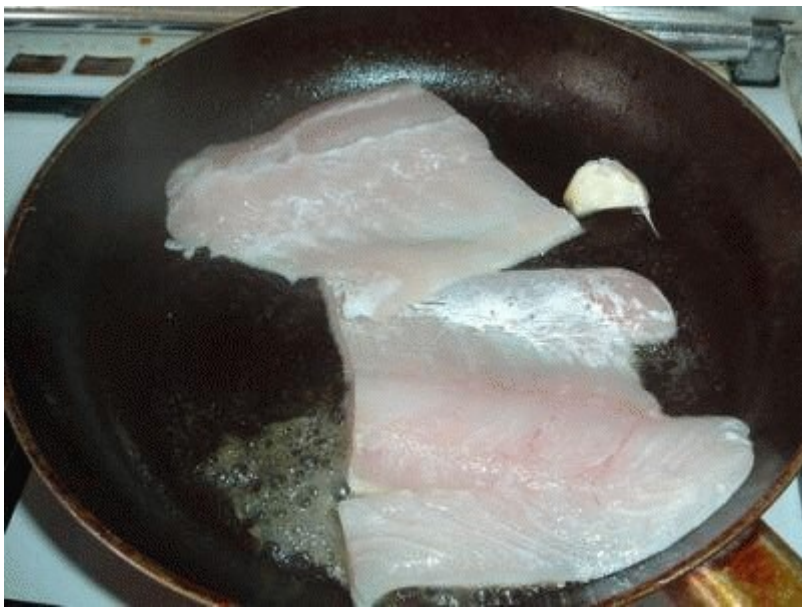


INGREDIENTI

2 filetti persico
mezzo finocchio
pepe rosa
1 spicchio d'aglio
olio
vino bianco
succo di limone
sale

PREPARAZIONE

1 Fate stufare il pesce in olio, vino bianco in pari quantità ed uno spicchio di aglio vestito.



2 Mondate un finocchio con la barba, tenendo da parte qualche ciuffetto.



3 Affettatelo sul piatto di portata con una mandolina, conditelo con un filo d' olio e qualche goccia di limone.



4 Preparate una salsina con olio, succo di limone, sale e pepe rosa schiacciato.



5 Disponere il pesce a tocchetti sul letto di finocchio e irrorate con la salsina.

Aggiungete i ciuffetti di barba e servite tiepido.



Ricetta per 2 persone.

NOTE