

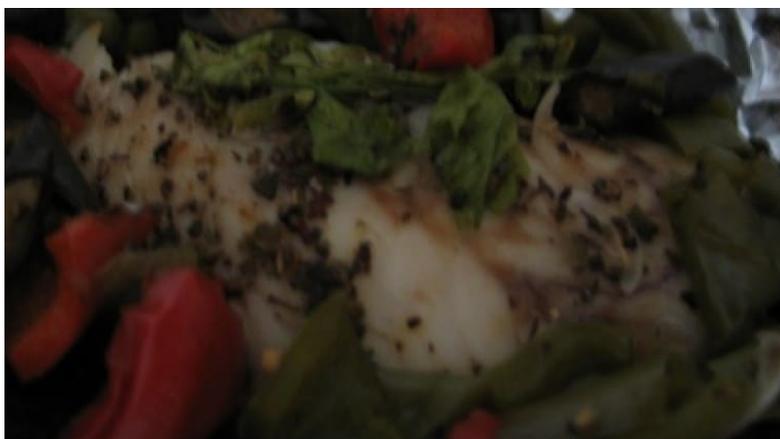
SECONDI PIATTI

Persico e verdure al cartoccio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 filetti pesce persico
melanzane
peperoni
2 spicchi aglio
cipolla
prezzemolo
salvia
sale
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE



2 Sistemate su fogli di carta stagnola il persico con sopra gli aromi ed intorno le verdure precedentemente saltate in padella.

Salate ed aggiungete due di cucchiari di olio.



3 Accartocciate.

Cuocete per 10 minuti a 200°C.

