

SECONDI PIATTI

# Persico in crema di peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

2 peperoni rossi  
500 g di persico  
panna fresca

## PREPARAZIONE

- 1 Sbollentate i due peperoni e spellatelli, frullateli aggiungendo la panna fresca una volta pronta la crema mettetela in una padella e immergetevi il filetto di persico, fate cucinare fino a cottura ultimata del pesce!  
(la crema può essere fatta con tutte le verdure, provate è MONDIALE!!!)