

SECONDI PIATTI

Pesce persico alla genovese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

filetti pesce persico
pomodori pelati
patate
olive verdi
pinoli
capperi
prezzemolo
aglio
olio di oliva
sale

PREPARAZIONE



2 Ungete la teglia con l'olio.



3 Sistemate le patate, leggermente sbollentate, aggiungete il sale, il prezzemolo, l'aglio ed un filo d'olio.



4 Unite il pesce, le olive, il sale.



5 Il pomodoro, i capperi, i pinoli, il prezzemolo.



6 Coprite con le patate, il pomodoro, il prezzemolo, l'aglio, il sale e l'olio di oliva.





7 Chiudete.



8 Infornate a 200° per circa 40-45 minuti.



9 Sfornate.





10 Impiattate.



