

SECONDI PIATTI

# Cartoccio di persico al vino bianco

di: *CamillaA*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

2 filetti pesce persico  
7-8 pomodorini  
2 zucchine  
1 limone  
capperi  
prezzemolo  
olio  
sale  
pepe  
vino bianco

## PREPARAZIONE

1 Marinare il persico nel succo di mezzo limone con un pizzico di sale e pepe.



2 Tagliate le zucchine a rondelle ed i pomodorini a spicchi.

Sul fondo del cartoccio posizionate parte delle verdure tagliate, mettete i filetti e sopra la verdura rimanente.

Aggiungete un pugno di capperi, la buccia di limone tagliata a striscioline e prezzemolo tritato.

Condite con un pizzico di sale e pepe.



3 In una ciotola emulsionate il vino bianco con l'olio ed il succo della marinatura del persico.

Condite il pesce con l'emulsione preparata.



4 Chiudete il cartoccio, cuocete in forno per 30 minuti.

