

SECONDI PIATTI

Filetti di persico agli champignon

di: *sognomio*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5-6
cucchiaini -
POMODORINI 150 gr
OLIVE NERE 150 gr
FILETTI DI PERSICO 4
FARINA poca -
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite i funghi e tagliateli a fettine.

In una padella fate scaldare 3 cucchiaini di olio, unite i funghi e fateli cuocere a fiamma moderata, a metà cottura salate.



2 Tagliare a spicchi i pomodorini ed uniteli ai funghi insieme alle olive.



3 Salate leggermente il persico quindi passate il pesce nella farina.



4 In una padella fate scaldare l'olio rimasto quindi rosolare il pesce.



5 Trasferite il pesce in una pirofila in pirex.



6 Coprite con gli champignon ed infornate a 180-200°C per circa 7-8 minuti.



