

SECONDI PIATTI

Filetti di persico all'arancia

di: *Kya*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

filetti persico
1 arancia
cipolla rossa
sale
vino bianco
farina

PREPARAZIONE



2 Tagliate le cipolle e un po' di scorza d'arancia a listarelle sottili e mettete in una padella con olio caldo.



3 Fate rosolare bene quindi sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere per un po'.



4 Fate a pezzi i filetti, infarinateli, metteteli nella padella e fateli rosolare da entrambe le parti.



5 Aggiungete il succo d'arancia e, se dovesse servire, un po' d'acqua.

Aggiustate di sale.



6 Lasciate cuocere fino a quando il pesce sarà ben cotto ed il sughetto sarà asciugato.

