

SECONDI PIATTI

Filetti di pesce persico alle erbe aromatiche

di: *vapjazz*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 400 g filetti persico
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 2 ciuffi rosmarino
- 3 foglie salvia
- 1 ciuffo mentuccia
- 1 foglia alloro
- 1 piantina basilico
- 1 noce burro
- 2 cucchiai olio extravergine d'oliva
- pepe
- maggiorana

PREPARAZIONE



2 Prendete gli aromi, lavateli ed asciugateli bene, quindi tritate con la mezzaluna solo le foglie.



3 Mettete il trito in una padella a saltate con una noce di burro e due cucchiari di olio extra vergine d'oliva.



4 Calate i filetti spolverandoli con una macinata di pepe e di maggiorana tritata.



5 Dopo cinque minuti voltate delicatamente il pesce.



6 Portate a cottura, sfumando mezzo calice di vino bianco secco, facendo attenzione a non 'asciugare' troppo la carne.

Aggiungete, una volta impiattato, un filo d'olio a crudo.

