

SECONDI PIATTI

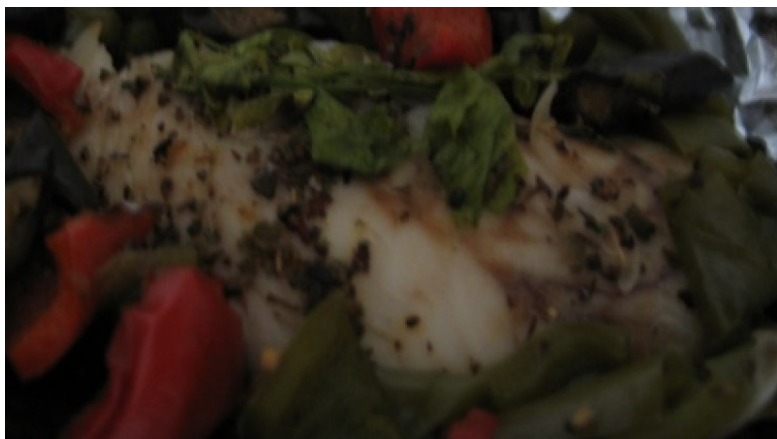
Persico e verdure al cartoccio

di: *Dick*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

2 filetti pesce persico
melanzane
peperoni
2 spicchi aglio
cipolla
prezzemolo
salvia
sale
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE



2 Sistemate su fogli di carta stagnola il persico con sopra gli aromi ed intorno le verdure precedentemente saltate in padella.

Salate ed aggiungete due di cucchiaini di olio.



3 Accartocciate.

Cuocete per 10 minuti a 200°C.

