

SECONDI PIATTI

Persico in crema di peperoni

di: *Serena Magliocchetti*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

2 peperoni rossi
500 g di persico
panna fresca

PREPARAZIONE

1 Sbollentate i due peperoni e spellatelli, frullateli aggiungendo la panna fresca una volta pronta la crema mettetela in una padella e immergetevi il filetto di persico, fate cucinare fino a cottura ultimata del pesce!

(la crema può essere fatta con tutte le verdure, provate è MONDIALE!!!)