

SECONDI PIATTI

Persico in guazzetto di pomodori e olive nere

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

700 g filetti persico
5 pomodori a grappolo
1 spicchio aglio
olive nere
pasta d'acciughe
vino bianco
sale
peperoncino
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

1 In una padella, soffriggete uno spicchio d'aglio schiacciato in abbondante olio

extravergine d'oliva, aggiungete della pasta d'acciughe e lasciate insaporire bene.



2 Aggiungete i pomodori spezzettati.



3 Unite le olive nere.



- 4 Sfumate con vino bianco, salate ed aggiungete del peperoncino a piacere, lasciate cuocere a fuoco lento con il coperchio.



- 5 Nel frattempo, tagliate a strisciole non troppo piccole perchè tende a sfaldarsi in cottura.



- 6 Quando il sugo sarà quasi cotto, aggiungete i filetti leggermente salati e sfumate nuovamente con vino bianco.



7 Lasciate cuocere, facendo molta attenzione a non farlo sfaldare troppo girandolo.

Servitelo in un piatto fondo o ciotoline e tanto pane, meglio se bruschettato.





Ricetta per 2 persone.

NOTE