

SECONDI PIATTI

Pesce persico alla genovese

di: *April72*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

filetti pesce persico
pomodori pelati
patate
olive verdi
pinoli
capperi
prezzemolo
aglio
olio di oliva
sale

PREPARAZIONE



2 Ungete la teglia con l'olio.



3 Sistemate le patate, leggermente sbollentate, aggiungete il sale, il prezzemolo, l'aglio ed un filo d'olio.



4 Unite il pesce, le olive, il sale.



5 Il pomodoro, i capperi, i pinoli, il prezzemolo.



6 Coprite con le patate, il pomodoro, il prezzemolo, l'aglio, il sale e l'olio di oliva.





7 Chiudete.



8 Infornate a 200° per circa 40-45 minuti.



9 Sforzate.





10 Impiattate.



