

SECONDI PIATTI

Pesce persico in padella con funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Cena leggera e gustosa? Con la nostra ricetta del **pesce persico in padella** con funghi, pomodorini e olive, avrai esaudita la prospettiva di **una cena veloce**, senza tanto sbattimento e ti potrai godere un pasto goloso a base di **carnoso e saporito pesce**, con abbinamento di **verdure e funghi** che **lo condiscono in modo delizioso**.

Per la nostra **ricetta del persico in padella**, abbiamo usato dei funghi da pulire, ma se vuoi risparmiare ulteriore tempo, puoi usare quelli già puliti e affettati dal banco fresco della verdura, non ti consigliamo, invece, di usare i funghi surgelati perché rischi di rendere tutto il piatto troppo

acquoso.

Segui la nostra ricetta spiegata in modo dettagliato

, per portare in tavola un **delizioso pesce persico in padella** da gustare in famiglia o con gli amici durante una cena veloce.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Lumachine di mare al sugo](#)

[Baccalà con porri e patate](#)

[Sogliola impanata al forno](#)

[Frittelle di pesce](#)

[Pesce spada alla siciliana](#)

INGREDIENTI

FILETTI DI PERSICO 4

FUNGHI CHAMPIGNON 400 gr

POMODORINI 150 gr

OLIVE NERE 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5-6

cucchiari -

FARINA poca -

SALE

PREPARAZIONE

1 Per cucinare il pesce persico in padella ai funghi e pomodorini, inizia a pulire i funghi con una pezza pulita e umida, elimina anche la parte terrosa del gambo e poi tagliali a fette non troppo sottili.

2 Lava e taglia in 2 o 4 parti i pomodorini e metti da parte.

Prendi una padella larga e capiente, versaci 3 cucchiari di olio extravergine di oliva e fallo scaldare, unisci i funghi puliti e affettati e falli cuocere a fiamma moderata mescolando di tanto in tanto. A metà cottura insaporisci con un pizzico di sale, e a questo punto aggiungi i pomodorini tagliati e le olive nere denocciolate. Le olive puoi lasciarle intere o tagliarle a rondelle, non cambia nulla al iatto finale. Cuoci per altri 5 minuti a fiamma vivace.

3 Nel frattempo prendi i filetti di pesce persico, se sono troppo grossi e spessi puoi decidere di tagliarli ulteriormente, fai in modo che siano tutti più o meno della stessa dimensione

per far si che la cottura sia uniforme.

Versa poca farina in un piatto e infarinaci velocemente i filetti di persico.

- 4 Aggiungi i filetti di pesce persico al condimento di funghi e pomodorini e copri con il coperchio, cuoci per circa 10 minuti poi scoperchia e fai rosolare per un paio di minuti.

Servi caldo con crostoni di pane abbrustolito.