



ilricettariodibianca.com

Filetto di Pesce Persico al Cartoccio

Ingredienti

4 filetti di pesce persico
4 patate medie
4 pomodori ben maturi
olive taggiasche a piacere
vino bianco secco
olio extravergine d'oliva q.b.
sale q.b.
timo
maggiorana

Il filetto di pesce persico cucinato al cartoccio secondo questa ricetta é molto delicato e gustoso, in una parola: ottimo!

Per ogni cartoccio: prendere un pezzo di carta stagnola sufficientemente grande da riuscire a chiuderlo per fare il cartoccio; tagliare la patata a fettine sottili e distribuirle sopra la carta stagnola, adagiarvi sopra il filetto di persico, tagliare il pomodoro a pezzetti e distribuirlo sopra il pesce, insieme alle olive.

Mettere sopra il tutto un po' di timo e di maggiorana, salare, irrorare con un po' di olio d'oliva e bagnare il tutto con un po' di vino bianco secco.

Chiudere il cartoccio ed infornare a 200°C per mezz'ora circa, a seconda delle dimensioni del filetto di pesce.