



FILETTI DI PERSICO AL VINO BIANCO

Ingredienti:

quattro persici di circa 250 gr. l'uno
50 gr. di burro
un ciuffo di prezzemolo
una cipolla
un limone
erbe aromatiche
un bicchiere di vino bianco secco
sale
pepe in grani

Difficoltà

Tempo di preparazione

Tempo di cottura



15'

45'

Pulire i pesci, separando i filetti; raccogliere le parti eliminate (pinne, lisce, teste e resti della sfilettatura) in un tegame ed aggiungere il mazzetto di erbe aromatiche, sale, pepe in grani e un quarto di litro di acqua, lasciando cuocere per circa mezz'ora a fuoco lento. In una casseruola rosolare una noce di burro con la cipolla tritata e disporre i filetti di pesce, cospargendoli, quando saranno dorati, con succo di limone, vino bianco e con il brodo preparato con i resti dei pesci e filtrato. Far cuocere 5 minuti e disporre quindi i filetti su un piatto di portata. Restringere il fondo di cottura, aggiungere il burro restante e alla fine il prezzemolo tritato. Versare la salsa sui filetti e servire ben caldo.

Rinaldo Baraldi
Lazise

FILETTI DI PERSICO FRITTI

Ingredienti:

quattro persici di circa 250 gr. l'uno
olio extravergine di oliva
farina bianca
sale
per la variante:
un uovo
pangrattato

Difficoltà

Tempo di preparazione

Tempo di cottura



10'

5'

Sfilettare i pesci, infarinare leggermente i filetti e friggere in olio extravergine di oliva bollente, dorando per bene da ambo le parti. Salare e servire ben caldi.

Lo stesso procedimento può essere fatto impanando i filetti con uovo e pangrattato.

Ricetta tradizionale

Il pesce persico va normalmente sfilettato, ma esemplare di piccola taglia (200-300 gr.) possono essere cucinati e serviti interi.