



## FILETTI DI PERSICO AL BURRO

### Ingredienti:

600 gr. di filetti di persico  
due uova  
pangrattato  
burro  
spicchi di limone

<i>Difficoltà</i>	⌘
<i>Tempo di preparazione</i>	10'
<i>Tempo di cottura</i>	5'

Sbattere leggermente le uova con il sale, adagiare i filetti e passarli poi nel pane finemente grattugiato. Far schiumare il burro e unire i filetti, girando a metà cottura ed indorando da ambo le parti. Servire sul piatto di portata ben caldo, decorando con spicchi di limone.

*Bona Formaggioni*

Ristorante "Taki" - Castelletto di Brenzone

## RISOTTO CON FILETTI DI PERSICO

### Ingredienti:

300 gr. di riso  
300 gr. di filetti di persico  
una cipolla  
una noce di burro  
un bicchiere di vino bianco secco

un ciuffo di prezzemolo  
1 l. di brodo vegetale

<i>Difficoltà</i>	⌘
<i>Tempo di preparazione</i>	10'
<i>Tempo di cottura</i>	20'

Imbiondire nel burro la cipolla finemente tritata e rosolare i filetti. Aggiungere il riso, tostarlo, spruzzando con il vino bianco. Continuare la cottura con il brodo e cospargere alla fine con un battuto sottile di prezzemolo fresco.

*Sergio Novali*

Albergo ristorante "Mezzolago" - Mezzolago (Pieve di Ledro)

## PERSICHETTI AL POMODORO FRESCO

### Ingredienti:

600 gr. di persici di piccola taglia  
500 gr. di pomodori maturi  
due spicchi d'aglio  
olio extravergine di oliva  
poca farina bianca

sale e pepe  
prezzemolo tritato fine

<i>Difficoltà</i>	⌘
<i>Tempo di preparazione</i>	15'
<i>Tempo di cottura</i>	30'

In un tegame di coccio rosolare con l'olio extravergine di oliva l'aglio (che andrà poi tolto) ed aggiungere il pomodoro fresco tagliato a cubetti. Lasciar cuocere per un quarto d'ora circa. A parte pulire bene i persici, passarli leggermente nella farina e cuocerli in una padella con olio, salando e pepando. Unire quindi i pesci alla salsa preparata in precedenza e stufare per qualche minuto. Rifi-nire con prezzemolo fresco tritato fine.

*Antonio Prudentino*  
Maderno