



PENNETTE AL PESCE PERSICO

Ingredienti:

300 gr. di pennette
150 gr. di filetti di persico
una noce di burro
100 gr. di panna da cucina
sale
un bicchierino di brandy
prezzemolo fresco

Difficoltà	2
Tempo di preparazione	5'
Tempo di cottura	20'

In una padella antiaderente dorare con poco burro i filetti di persico. Quindi sminuzzarli, rosolare per bene, spruzzando con il brandy e lasciando evaporare. Aggiungere la panna, amalgamare e saltare le pennette, lessate in abbondante acqua salata e scolate al dente. Decorare con un battuto finissimo di prezzemolo fresco.

Gianluca e Bortolo Brighenti
"Taverna del Capitano" - Porto di Brenzone

LINGUINE AL PESCE PERSICO

Ingredienti:

350 gr. di linguine di grano duro
300 gr. di filetti di persico
mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva
due spicchi di aglio
sale e pepe
un ciuffo di prezzemolo tritato finemente

Difficoltà	2
Tempo di preparazione	5'
Tempo di cottura	10'

In un'ampia padella scaldare l'olio extravergine di oliva con gli spicchi d'aglio schiacciati, che verranno tolti non appena imbionditi. Rosolare i filetti di persico, dorando da ambo i lati e sbriciolarli con la forchetta a fuoco basso, aggiungendo, se occorre, un goccio di acqua tiepida. Salare, pepare e cospargere con il prezzemolo fresco. Saltare in padella le linguine, cotte in abbondante acqua salata e scolate al dente.

Antonio Prudentino
Maderno

Nella pulizia del pesce persico è necessario fare molta attenzione alle pinne dorsali, perché sono fornite di aculei, che rendono la manipolazione assai pericolosa.