



ANTIPASTO DI PERSICO REALE

Ingredienti:

quattro persici di media grandezza
quattro pomodorini maturi
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco
origano

prezzemolo
aglio

Difficoltà

Tempo di preparazione

Tempo di cottura



10'

10'

Lessare i pesci nel classico court-bouillon, dopo averli puliti. Ricavare i filetti ed adagiarli in bell'ordine su un piatto di portata, cosparso precedentemente con qualche goccia di olio extravergine di oliva. Decorare con il pomodoro fresco a pezzetti ed insaporire con l'origano, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente, il sale, il pepe bianco al mulino. Irrorare il tutto con un filo di olio extravergine di oliva.

Antonio Prudentino
Maderno

TORTELLI DI PESCE PERSICO AL BURRO E MAGGIORANA

Ingredienti:

per la pasta:

250 gr. di farina 00
100 gr. di farina di grano duro
tre o quattro uova

per il ripieno:

300 gr. di filetti di persico
20 gr. di scalogno tritato
40 gr. di panna da cucina
50 gr. di burro

un bicchiere di olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco
farina
vino Soave
maggiorana fresca

Difficoltà

Tempo di preparazione

Tempo di cottura



60'

8'

Con le uova e la farina fare la pasta e lasciarla riposare avvolta in carta pellicola o in un canovaccio umido. Nel frattempo preparare il ripieno dei tortelli. Salare, pepare e infarinare i filetti di persico, cuocerli in una padella con olio, burro e maggiorana a fuoco vivo e lasciarli poi raffreddare. In un padellino a parte, rosolare con il burro lo scalogno tritato, bagnarlo con il vino bianco e farlo evaporare a fuoco lento. Frullare poi il persico assieme allo scalogno, mettere il tutto in un recipiente e mescolarvi la panna, aggiustando di sale e pepe. Tirare la pasta sottilmente, tagliarla e farcirla, formando così i tortelli. Lessarli in acqua bollente salata, scolarli bene e condirli in una pirofila con burro fuso e maggiorana.

Rinaldo Baraldi
Lazise

La crescita del persico reale è molto lenta: per raggiungere i 20 cm. di lunghezza impiega anche sette anni. Gli avannotti appena nati, del tutto trasparenti, sono lunghi appena 5 mm.