

## PERSICO A MODO MIO DI DORIANA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- vino bianco (250ml)
- prezzemolo
- basilico
- 50 olive nere
- pepe nero
- pomodori ciliegini (200g)
- filetti di pesce persico (400g)

### Come si prepara

Mettere un filo d'olio in una padella antiaderente e preparare un sughetto con i pomodorini, uno spicchio d'aglio tritato, prezzemolo, basilico ed aggiungere le olive nere.

Dopo circa cinque minuti mettere nella padella il pesce persico, versare il vino, cuocerlo per circa 10-15 minuti ed infine servirlo con il sughetto e con una spolverata di pepe.

**Difficoltà:** 1

**Gradimento:** 5

### Tags

pesce, secondo, pesce persico