

## PESCE PERSICO CON POMODORI SECCHI E OLIVE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- origano
- 10 olive verdi
- pinoli (50g)
- basilico
- vino bianco secco (40ml)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (400g)
- filetti di pesce persico (500g)

### Come si prepara

Preparare i pomodori secchi (vedi ricetta) o acquistarli già pronti.

Condire con sale e pepe i filetti di pesce persico e cuocerli al vapore per 25 minuti, poi tenerli in caldo.

In una padellina, soffriggere, per 5 minuti a fuoco medio, l'olio con i pomodori secchi tagliuzzati, i pinoli e le olive snocciolate, tagliate a pezzettini.

Alzare la fiamma e sfumare con il vino bianco, quindi togliere dal fuoco e aggiungere il basilico

Nappare i piatti con la salsa così ottenuta e adagiarvi i filetti di pesce persico.

Potete decorare con qualche pomodoretto secco e una manciata di pinoli.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 45

**Gradimento:** 5

### Tags

pesce, cucina light, filetti di pesce, Pesce persico con pomodori secchi e olive



