
CARTOCCIO DI PERSICO ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pesce persico da 900 g
- 1 acciuga
- aglio
- timo
- prezzemolo
- mollica di pane
- pangrattato
- succo di limone
- vino arneis
- olio d'oliva extra-vergine
- 80 g di tartufo d'alba
- sale
- pepe

Lavare ed eviscerare con precauzione il pesce; salare.

Pestare in un mortaio metà del tartufo con acciuga, aglio, timo, prezzemolo, pepe, mollica imbevuta nel succo di limone.

Unirvi un po' di pangrattato e vino.

Riempirne il pesce, spennarlo con olio ed acqua e passarlo nel pangrattato.

Cospargere con scaglie di tartufo.

Avvolgere in carta vegetale e infornare a 180 gradi per 20 minuti.