

---

## FILETTI DI PERSICO ALLE ERBE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di pesce persico già puliti
- 150 g di spinaci
- 150 g di erbette
- 50 g di burro
- sedano
- 2 cipolle
- timo
- prezzemolo tritato
- 1 pizzico di dragoncello
- pangrattato
- sale
- pepe

Tritare erbette, spinaci, sedano e cipolle, aggiungere timo, dragoncello, prezzemolo, un po' di sale e pepe.

Sistemare uno strato del composto in una pirofila imburrata e disporvi sopra, bene allineati, i filetti di pesce con un secondo strato di erbe.

Cospargere con burro fuso e pangrattato e cuocere in forno per 20' circa.