
FILETTI DI PESCE PERSICO ALLA FONDUTA DI PEPERONI

Ingredienti per 2 persone:

- 700 g di peperoni rossi
- 100 g di cipolle
- 100 g di pomodori maturi
- 20 filetti di pesce persico (anche surgelati)
- 250 g di panna da cucina
- 50 g di burro
- olio d'oliva
- farina
- sale
- dado

Fate soffriggere un po' d'olio con le cipolle affettate, aggiungete i peperoni tagliati a tocchetti, poi aggiungere il pomodoro a quadretti, e acqua, fate cuocere, poi aggiungere sale e dado.

Fate raffreddare, poi incorporare la panna.

Infarinate i filetti, e fateli cuocere nel burro spumeggiante, salarli e poi asciugarli.

Fate scaldare anche la salsa e mettete uno strato di salsa sul piatto, disponendovi i filetti a fiore.