

FILETTO DI PERSICO ALLA LIONESE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 filetti di pesce persico da 120 g di ognuno
- 350 g di cipolle
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 cucchiaio di paprica
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 60 g di burro
- pepe
- sale

Sciacquate e asciugate i filetti di pesce.

Mondate e lavate il prezzemolo e le cipolle.

Tritate il prezzemolo e tagliate a fette sottili le cipolle.

Accendete il forno a 250°C.

Sciogliete 30 g di burro in una padella, aggiungete le cipolle e mescolate.

Irrorate con 1/2 bicchiere di acqua calda, coprite e cuocete fino a quando le cipolle saranno quasi sfatte.

Unite alle cipolle la panna e la paprica, salate, pepate, mescolate e fate restringere leggermente il sugo a padella scoperta.

Aggiungete il prezzemolo tritato, mescolate e togliete dal fuoco.

Ungete una pirofila con 20 g di burro, adagiatevi i filetti di pesce e ricopriteli con la salsa alle cipolle.

Cospargete il tutto con il pangrattato e il burro rimasto a fiocchetti e cuocete in forno per 15 minuti.

Lasciate riposare la preparazione per qualche minuto prima di servirla.