
Filetto di persico al forno

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un semplice secondo di pesce al forno con patate, pomodori secchi, timo ed erba cedrina. Dal blog [La piccola casa](#)

È già da paio di settimane che volevo postare questa semplice ma davvero gustosa ricetta; il tempo tiranno però è volato e così solo ora sono riuscito a ricavarmi un po' di tempo per scriver la ricetta. Si tratta di un ottimo filetto di pesce persico cotto al forno con patate e pomodori secchi che ho aromatizzato con del timo e della fantastica erba cedrina.

La ricetta è davvero semplice, l'importante è tagliare a tocchetti un po' più piccoli le patate in modo che cuociano insieme al pesce evitando che questo cuocia troppo a lungo; i pomodori secchi invece sono una vera bomba di sapore, li uso spesso ultimamente in molte ricette diverse, sono davvero fantastici. Inoltre l'erba cedrina (o erba luisa) apporta un fantastico profumo agrumato che sta benissimo con il pesce.

Ecco quindi la ricetta per cuocere in forno questo ottimo pesce persico

Ingredienti

un filetto di pesce persico
mezzo chilo di patate
una decina di pomodori secchi
erba cedrina fresca
timo
sale e pepe
olio evo
vino bianco secco

Sbucciare le patate, quindi tagliarle a tocchetti piccoli. In una teglia calda versare un filo d'olio di oliva, aggiungere un po' di timo e qualche rametto di erba cedrina, ricavare un spazio al centro e sistemarci il filetto di pesce persico, spezzettare i pomodori secchi e aggiungerli, quindi sistemare un po' di erba cedrina sul pesce, salare e pepare, bagnare quindi le patate con poco vino bianco secco.

Cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 25 minuti, quindi servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)
