

---

## Cartoccio di persico

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

### **Pesce al forno arricchito con pomodorini e olive e per dare più sapore un po' di colatura di alici completando con origano, capperi e succo di limone**

Ecco una ricetta facile e velocissima da preparare ma che vi assicuro davvero gustosa e saporita. Si tratta di un cartoccio di pesce persico al forno arricchito con pomodorini e olive, inoltre per dar più sapore ho aggiunto anche un po' di colatura di alici che dà anche sapidità, completando il tutto con origano, capperi e un po' di succo di limone per l'acidità. Io per questo cartoccio ho usato un filetto di pesce persico ma logicamente si possono usare altri filetti, come rombo, san pietro, cernia e via dicendo. Come dicevo, la ricetta è davvero semplicissima da preparare si tratta solo di unire gli ingredienti e far fare il resto al forno e al cartoccio, la particolarità è che il cartoccio fa sì che il pesce si cuocia nel suo vapore arricchendosi dei profumi dei vari ingredienti. Ecco quindi la semplicissima ricetta per questo fantastico pesce persico al cartoccio: **Ingredienti per 4 persone:** un filetto di pesce persico 200 grammi di pomodorini due cucchiaini di olive in salamoia denocciolate un cucchiaino di capperi sotto sale origano colatura di alici succo di limone olio evo sale e pepe Tagliare i pomodorini a spicchi, sciacquare le olive e quindi tagliarle a fettine, sciacquare dal sale i capperi. Tagliare in 4 tranci il filetto di pesce persico, quindi prendere un foglio di carta da forno abbastanza grande in modo da impacchettare tutto il pesce, adagiarsi sopra al centro i tranci di persico, quindi salare e pepare a piacere, aggiungere sopra i pomodorini, i capperi e le olive, bagnare con un po' di succo di limone e un po' di colatura di alici, spolverare con l'origano e aggiungere un filo d'olio evo, chiudere per bene il cartoccio e cuocere in forno caldo per 20 minuti circa (dipende dallo spessore del pesce). Aprire con attenzione il cartoccio (contiene vapore molto caldo), quindi sistemare i tranci al centro dei piatti coprendo con i condimenti. Buon appetito a tutte e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)