



FILETTO DI PERSICO in crosta di pure' di patate

Difficult: Media



Buongiorno a tutti/e!!!

Alcuni giorni fa, ho trovato questa ricetta, che ha catturato la mia attenzione e l'ho voluta subito provare! Io adoro il persico, un pesce molto saporito e carnoso, ma si possono benissimo utilizzare filetti di altro pesce tipo il branzino ecc...

Rimane molto delicato e soffice, anche molto carina la presentazione, anzich servire il pur a parte come contorno, diventa parte fondamentale della ricetta.

Dosi: dosi per 2 persone (io ne ho fatto un p di pi)

- burro 20gr.
- latte 70ml.
- patate 2
- persico filetto 300gr.
- aglio 1 spicchio
- olio EVO
- sale

Iniziamo col preparare il pur...lessiamo le patate, schiacciamole e uniamo il burro, il latte e il sale...seguite

[qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=PURE%27%20DI%20PATATE) la mia ricetta del pur di patate.

a questo punto unghiamo una teglia, disponiamoci i filetti di persico, condiamoli con sale e olio



e rivestiamoli con il pur, messo all'interno di una sac a poche e muovendola a zig zag



cuociamo in forno preriscaldato a 220 per circa 20 minuti, deve dorarsi in superficie e cuocersi bene il pesce, quindi io consiglio di metterlo i primi 15 minuti nella parte bassa del forno e gli ultimi 5 minuti sotto al grill per la doratura

Ecco il piatto pronto;

valida alternativa al mio filetto di pesce in crosta di patate [clicca qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=FILETTO%20DI%20PERSICO%20IN%20CROSTA%20DI%20PATATE)

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)

