
PESCE PERSICO IN TEGLIA ALLA CREMA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di persico
- 20 cl di panna
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 50 g di burro
- abbondante cerfoglio
- abbondante basilico
- pangrattato
- sale
- pepe

Lavate e asciugate i filetti di pesce, sistemateli in una teglia, cospargeteli con alcuni fiocchetti di burro. Ricopriteli con abbondante cerfoglio e basilico tritati, sale e pepe. Spruzzate sui filetti un bicchiere di vino, versate la panna liquida e distribuite in superficie il pangrattato. Mettete in forno preriscaldato a 180°C per circa 10-15 minuti. Servite nel recipiente di cottura.