



## ***Filetti di pesce persico alla fonduta di peperoni rossi***



### **Ingredienti per 4 persone**

800 g	Peperoni rossi
200 g	Cipolle
200 g	Pomodori maturi
400 g	Filetti pesce persico (anche surgelati)
250 g	Panna da cucina
80 g	Burro
q.b.	Olio Extravergine di oliva
q.b.	Farina
q.b.	Sale
q.b.	Dado

### **Preparazione**

1. Far soffriggere un po' di olio con le cipolle affettate, aggiungere i peperoni tagliati a tocchetti, poi aggiungere il pomodoro a quadretti, acqua, sale e dado e far cuocere.
2. Far raffreddare, poi incorporare la panna.
3. Infarinare i filetti, e farli cuocere nel burro spumeggiante, salarli e poi asciugarli.
4. Far scaldare anche la salsa e mettere uno strato di salsa sul piatto, disporvi i filetti a fiore.