



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di pesce persico * 80 g di taleggio * 2 pomodori * 2 patate dolci * 1 mazzetto di dragoncello * Concentrato di pomodoro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele a tocchi e fatele stufare in un tegame, coperto, con un filo d'olio, sale, pepe e una tazzina d'acqua, in cui avrete sciolto una punta di concentrato. Intanto, private i filetti di pesce

persico di eventuali lische. Lavate e affettate i pomodori, poi divideteli su 4 larghi pezzi di carta da forno. Disponetevi i filetti di pesce, salate leggermente, coprite con il formaggio a fettine, il dragoncello, un filo d'olio e pepate. Chiudete i cartocci, disponeteli su una placca e infornate 15 minuti a 180°. Sfornate e servite con le patate dolci, aprendo i cartocci in tavola.

Il taleggio nel cartoccio

Preparazione
15 minuti

Tempo di cottura
35 minuti

Ha carni morbide e molto versatili, ideali protagoniste di una cucina creativa che mescola tanti sapori. Come nei trancetti all'orientale

GENTE 29

