

Pesce San Pietro al cartoccio



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di filetti di San Pietro
50 g di pomodori datterini
2 cucchiaini di vino bianco secco Despar
timo fresco
pepe
sale

Procedimento

1. Lavo accuratamente il filetto di San Pietro. Lo ripongo su una carta oleata, adagiandoci sopra i pomodorini tagliati precedentemente a metà.
2. Guarnisco con il timo fresco e ci verso sopra il vino bianco, aggiungo il sale e il pepe.
3. Chiudo con cura la carta oleata tutto intorno al pesce, ripiegando gli angoli verso l'alto. Inforno a 200° C per 20 minuti circa.
4. Apro il cartoccio e gusto con il sughetto ottenuto dalla cottura.