



Filetto di pesce persico al limone - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Secondi piatti - pesce - limone - pezzemoo

per 4 persone:

4 filetti di pesce persico (o di cernia) di media grandezza
olio evo
limone
prezzemolo
pepe

in una ciotolina fare un battuto di 4/5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, il succo di un limone e una buona manciata di prezzemolo tritato, finchè non risulta una bella salsina densa
ungere ciascun filetto di pesce con la salsina da un lato e dall'altro, adagiare in una pirofila da forno e versarci sopra la restante salsina di limone, se piace anche una spruzzatina di pepe nero macinato
cuocere in forno a 200° per 20 minuti
poi passare sotto il grill per 5 minuti
servire caldo

