

filetto di persico con patate



ingredienti :

300 gr di filetto di persico

250 gr di patate a dadini

4-5 pomodorini

spezie e aromi a piacere

sale

aglio

cipolla

olio

Mettere tutto in pentola, aggiungere un mezzo bicchiere di acqua, fiamma alta e appena esce il vapore abbassare e cuocere per 40 minuti (dipende dalle patate). Ottimo per i piccini
sapore delicato e piatto unico.

ricetta di Luana Pierri