



# Filetti di persico di Zugo

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.  
Tempo di cottura 20 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

## Preparazione

---

600 g di filetti di persico

burro, per ungere

sale

pepe

Ungere lo stampo in porcellana con il burro. Adagiare i filetti di pesce nello stampo imburato e condire con sale e pepe.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 140 °C con Aria calda umida**

½ CM di farina

50 ml di vino bianco

180 ml di panna

1 CM di punte di aneto

1 CM di dragoncello

Tritare finemente il dragoncello e l'aneto. Per la salsa, amalgamare la farina con il vino bianco, aggiungere la panna e le erbe aromatiche e condire con sale e pepe. Distribuire la salsa sopra i filetti di pesce. Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare gli alimenti**

**Aria calda 140 °C per 20 Min.**

## Accessori

---

Stampo in porcellana ½ GN

Griglia

