

# Persico Agli Agrumi

Il Sud nel piatto

## Ingredienti

**600 gr di persico**

**1 arancia**

**1 limone**

**1 cucchiaino di timo**

**½ cucchiaino di zenzero**

**2 macinate di pepe**

**1 spicchio d'aglio**

**vino bianco**

**Olio**

**Sale**





## Preparazione

Per la realizzazione di questa ricetta vi consiglio di iniziare subito con la spremitura degli agrumi che vi sarà utile successivamente.

Procedete, poi, facendo rosolare l'aglio nell'olio per qualche istante. Aggiungete quindi il pesce e sfumate con del vino bianco.

A questo punto versare il succo di agrumi, salate, pepate, aggiungete le spezie di timo e zenzero e coprite con un coperchio.

Lasciate cuocere per circa 10 minuti, e ultimate gli ultimi minuti di cottura del pesce senza coperchio.

Questo permetterà alla salsa di agrumi di rapprendersi e poter essere servita insieme al persico.

Avrete così realizzato una semplice ricetta, pronta in pochi minuti, e in grado di valorizzare al meglio un ingrediente tanto delicato come il pesce.

Posizionate una fettina di mango sul piatto, adagiatevi sopra i cubotti di tonno affumicato e guarnite con qualche sfoglia croccante di riso.