

# Cartoccio di persico alla piemontese

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 pesce persico da 900 g  
1 acciuga  
aglio  
timo  
prezzemolo  
mollica di pane  
pangrattato  
succo di limone  
vino arneis  
olio d'oliva extra-vergine  
80 g tartufo d'alba  
sale  
pepe

## Preparazione

Lavare ed eviscerare con precauzione il pesce; salare. Pestare in un mortaio metà del tartufo con acciuga, aglio, timo, prezzemolo, pepe, mollica imbevuta nel succo di limone. Unirvi un po' di pangrattato e vino. Riempirne il pesce, spennellarlo con olio ed acqua e passarlo nel pangrattato. Cospargere con scaglie di tartufo. Avvolgere in carta vegetale e infornare a 180 gradi per 20 minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>