

SECONDI PIATTI

Dentice in crosta di patate e carciofi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

DENTICE filetti - 4

PATATE 4

CARCIOFI 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

Il dentice in crosta di patate e carciofi è una vera delizia ma soprattutto, è un piatto molto coreografico che vi divertirete tantissimo a preparare. Volete stupire i vostri ospiti senza faticare troppo? Semplice: dentice in crosta di patate e carciofi!

Questo pesce in crosta di patate e carciofi è un secondo piatto che di certo vi farà avere tantissimi complimenti! Semplice e veloce è il piatto perfetto anche in occasioni speciali, provatelo e ci darete senz'altro ragione!

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le patate finemente e realizzate uno strato in una teglia foderata con carta forno e oliata con poco olio cercando di non sovrapporle; mettete da parte le patate che non utilizzate.



- 2 Conditele con l'olio, sale e pepe e infornatele a 180°C.



3 Nel frattempo, pulite e tagliate i carciofi e trasferiteli in una ciotola con acqua acidulata.



4 Finite di tagliare finemente le patate e inseritele in una ciotola con dell'acqua.



5 A questo punto, prendete i filetti di dentice, massaggiatelo con l'olio extravergine di oliva, salate e spolverate con del pepe.



- 6 Riprendete la teglia nel forno, disponete sopra i filetti e asciugate le patate e i carciofi preparati precedentemente e disponeteli sopra ai filetti intervellandoli.





7 Ora condite con sale, pepe e olio e infornate a 180°C per circa 25-30 minuti.



8 Servite i filetti di dentice accompagnandoli con la crosta di patate e carciofi ed un filo di olio a crudo.

