

SECONDI PIATTI

Fette di pesce al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PESCE MISTO (dentice, orata, sarago, etc) -

1 kg

PATATE 1 kg

LIMONE 2

ORIGANO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate, affettatele finemente e disponetele in una pirofila unta di olio extravergine, accavallandole leggermente.



2 Ungerle con poco olio ed infornate a 180°C per 15 minuti circa.



- 3 Tagliate i filetti di pesce in tranci regolari e disponeteli nella pirofila con le patate con la pelle rivolta verso l'alto.



- 4 Ungeteli leggermente con l'olio, il succo di limone e cospargere il tutto con l'origano secco.





5 Salate, pepate e aggiungete un bicchiere d'acqua. Infornate a 180°C per 15 minuti circa.



6

Servite le fette di pesce con le patate bagnandolo con il fondo di cottura.

