

SECONDI PIATTI

Involtini di spigola patate e tartufo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4/5 patate piccole
filetti di spigola (ma anche di orata)
tartufo scorzone o estivo
burro
sale e pepe
limone
olio evo qb.

PREPARAZIONE



2 Fate bollire le patate con sale e schiacciatele ancora calde; fate sciogliere poco burro in una padella dove grattugere un po' di tartufo.



3 Aggiungete le patate, aggiustate di sale e pepe e fatele insaporire per qualche minuto.



- 4 Disponeteli i filetti di spigola su una spianatoia e controllate che non ci siano eventuali spine, e se sono un po' alti, batteteli piano piano con un cucchiaio di legno, salateli e pepateli.



- 5 Aggiungete un po' d'impasto ad ogni filetto che avete preparato.



6 Arrotolatelo e fermatelo con uno stuzzicadenti; posizionate gli involtini in una pirofila da forno stretta, tra un involtino e l'altro aggiungete mezza fettina di limone, grattugiate il resto del tartufo se vi e' avanzato ed un fiocchetto di burro su ogni involtino, un giro di olio evo.



7 ;

Mettete nel forno a 180° per circa 10 minuti.

Serviteli ben caldi.