

SECONDI PIATTI

Merluzzo e patate al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

merluzzo
patate
olio
sale
limone
aglio
timo all'aroma di limone
prezzemolo
burro
rosmarino
aromi per patate al forno

PREPARAZIONE

1 Emulsionate olio, sale, limone, aglio, timo e prezzemolo.



2 Posizionate il merluzzo su una teglia da forno e condite con l'intingolo preparato.



3 In un'altra teglia mettete le patate tagliate a cubetti, condite con una noce di burro, un filo di olio, rosmarino ed aromi per patate al forno.

Cuocete in forno caldo a 200° per una ventina di minuti.

