

SECONDI PIATTI

Ombrina alla ligure in crosta di patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 3 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

900 g ombrina
1 kg lupini di mare (vongole)
olio
cipolle
grani di pepe nero
vino bianco
rosmarino
gambi di prezzemolo
limone
patate pinoli
olive nere
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite, desquamate ed eviscerate l'ombrina, lasciatela marinare per 3 ore in un'emulsione di olio, cipolle a fette, grani di pepe nero, vino bianco, rosmarino, gambi di prezzemolo e limone.

Mettete a spurgare le vongole in acqua e sale.



- 2 Togliete l'ombrina dalla marinata, lavatela velocemente ed asciugatela perfettamente.

In un tegame da forno antiaderente con il fondo ben unto, formate uno strato compatto di patate affettate, pinoli, olive nere e sale, adagiatevi sopra l'ombrina, poi aggiungete ancora uno strato di fettine di patate.

Ricoprite con i lupini di mare ben risciacquati ed un filo d'olio.



3 Infornate in forno caldo per 180 ° per circa 40 minuti.

