

SECONDI PIATTI

Persico in crosta di patate

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

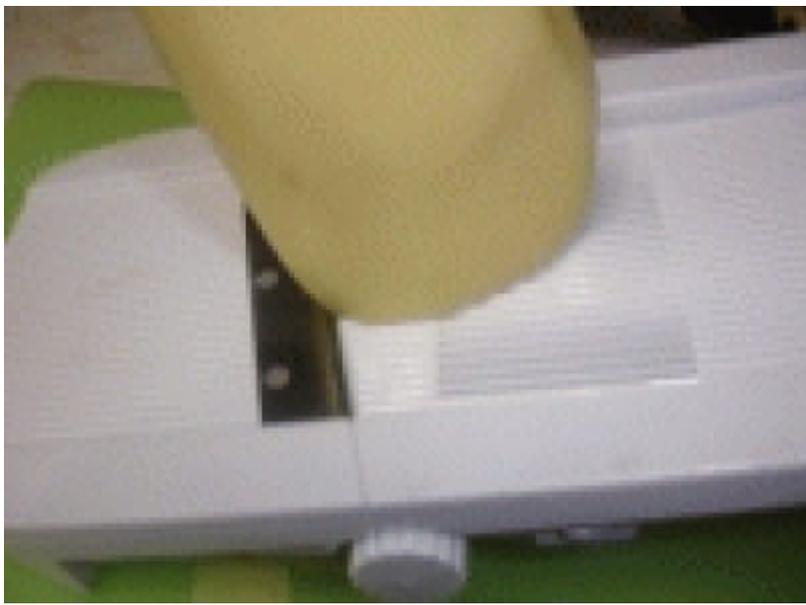


INGREDIENTI

1 filetto pesce persico
2 patate
salamoia bolognese (trito di sale
rosmarino
salvia
aglio
pepe)
pangrattato
olio

PREPARAZIONE

1 Affettate le patate molto sottili con la mandolina.



2 Sistematele a tegola sul fondo della teglia leggermente unta di olio.





3 Salate e sistemate il filetto.



4 Versate un filo d'olio e salate con la salamoia.



5 Ricoprite il pesce con uno strato di patate.



6 Preparate una panatura con pangrattato, olio e salamoia, aggiungendo eventualmente altro aglio.



7 Ricoprite con la panatura ed un filo d'olio, pressando un pochino.



8 Infornate a 200°C per 15 minuti con forno ventilato e poi per 10 minuti con il grill.

