

SECONDI PIATTI

# Pescatrice con julienne di patate croccanti

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Avete a tavola dei bambini per il cenone di Capodanno? Bene, così avrete una buona scusa per preparare questo piatto! Un secondo che raccoglie consensi anche da chi non ama il pesce ma impazzisce per le patate, piccoli o grandi che siano...

## INGREDIENTI

RANA PESCATRICE in tranci di circa 250 g  
- 1 kg  
PATATE 4  
BURRO 30 gr  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
BRODO DI PESCE 100 ml  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO IN GRANI

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate e sbucciate le patate, riducetele a julienne sottile e trasferitele in un colapasta.

Sistemate il colapasta sopra una terrina e ponetelo sotto un filo di acqua fredda corrente.



- 2 Infarinate i tranci di pescatrice e fateli dorare da entrambi i lati in una padella antiaderente insieme con due cucchiaini di olio di oliva e burro.



- 3 Mondate e tritate sedano, carota e cipolla; aggiungeteli al pesce e cuocete a fuoco medio per 5 minuti.



- 4 Bagnate con mezzo bicchiere di brodo di pesce e lasciatelo evaporare; salate e profumate con pepe macinato al momento e un cucchiaio di prezzemolo tritato.



- 5 Coprite e fate cuocere per 10 minuti.

Scolate le patate e asciugatele bene, tamponandole con un foglio di carta assorbente da cucina.

Friggetele in abbondante olio di oliva ben caldo; scolatele, prelevandole con una schiumarola man mano che saranno cotte, mettetele su un foglio di carta assorbente da cucina a perdere l'unto e salatele.



**6** Trasferite i tranci di pescatrice nei piatti individuali insieme con un cucchiaio del fondo di cottura; aggiungete sopra ciascun trancio due cucchiai di julienne di patate e servite ben caldo.