

SECONDI PIATTI

Sarago al cartoccio con patate novelle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

SARAGO 4

PATATE NOVELLE 800 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO ciuffo - 1

ORIGANO

BRODO DI PESCE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Sarago al cartoccio con patate novelle: la dimostrazione che, quando si ha dell'ottima materia prima, non è necessario inventare cose strane o cotture azzardate. Il sarago in questo caso è cotto semplicemente al forno in un cartoccio che ne preserverà la tenerezza e la giusta umidità.

PREPARAZIONE

- 1 Filtrate il brodo di pesce precedentemente preparato e aggiungeteci le patate novelle sbucciate e lasciate intere; portatele a cottura.



- 2 Nel frattempo rimuovete le pinne dal pesce, precedentemente pulito.



3 Salate e inserite il prezzemolo, l'origano e l'aglio nella cavità addominale.



4 Incidete la polpa del pesce con tagli diagonali.



- 5 A questo punto, prendete i fogli di alluminio per il cartoccio, ungete con un po' d'olio e distribuiteci foglie di prezzemolo.



- 6 Adagiate il pesce, che avrete già salato, nell'alluminio e aggiungete altro prezzemolo, origano e aglio.



- 7 Sollevate i lati del cartoccio, aggiungete le patate novelle e ungete il tutto con olio extravergine d'oliva.



8 Salate, pepate e infornate a 200°C per 15 minuti.



9 Aprite il cartoccio e servitelo ai vostri commensali.

