

SECONDI PIATTI

Spigola di mare in crosta di pane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 70 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg spigola di mare
- pasta di pane
- 3 patate
- olio
- sale
- pepe
- prezzemolo fresco
- pomodorini secchi
- aglio
- pinoli

PREPARAZIONE



2 Squamate il pesce con cura, togliete le interiora, e lavatelo.



3 Pelate e affettate le patate sottili, conditele con olio, sale e pepe.



4 Prendete un mazzetto di prezzemolo fresco, dei pomodorini secchi, aglio, olio e pinoli.



5 Tritate nel mixer ottenendo un pesto.



6 Stendete la pasta di pane con un mattarello.



7 Distribuite uniformemente il pesto ottenuto, il pesce, le patate tagliate a fettine sopra e sotto.



8 Sigillate il pesce con la pasta di pane.



9 Infornate a 195°C per 70 minuti.



10 Sfornate e servite.

