

SECONDI PIATTI

Tranci di pesce al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PESCE MISTO (dentice, orata, sarago, etc) -

1 kg

PATATE 1 kg

LIMONE 2

ORIGANO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Siete alla ricerca di una ricetta a base di pesce che sia ideale per tutta la famiglia? Provate allora questa che vi farà fare degli ottimi tranci di pesce al forno. Una ricetta buonissima, apprezzata da grandi e piccoli. Provate questa versione con le patate e ci darete senz'altro ragione!

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate, affettatele finemente e disponetele in una pirofila unta di olio

extravergine, accavallandole leggermente.



2 Ungerle con poco olio ed infornate a 180°C per 15 minuti circa.



- 3 Tagliate i filetti di pesce in tranci regolari e disponeteli nella pirofila con le patate con la pelle rivolta verso l'alto.



- 4 Ungeteli leggermente con l'olio, il succo di limone e cospargere il tutto con l'origano secco.



5 Salate, pepate e aggiungete un bicchiere d'acqua. Infornate a 180°C per 15 minuti circa.



6 Servite le fette di pesce con le patate bagnandolo con il fondo di cottura.

