

SECONDI PIATTI

Dentice in crosta di patate e carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

DENTICE filetti - 4
PATATE 4
CARCIOFI 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

Il dentice in crosta di patate e carciofi è una vera delizia ma soprattutto, è un piatto molto coreografico che vi divertirete tantissimo a preparare. Volete stupire i vostri ospiti senza faticare troppo? Semplice: dentice in crosta di patate e carciofi!

Questo pesce in crosta di patate e carciofi è un secondo piatto che di certo vi farà avere tantissimi complimenti! Semplice e veloce è il piatto perfetto anche in occasioni speciali, provatelo e ci darete senz'altro ragione!

Preparazione

1 Tagliate le patate finemente e realizzate uno strato in una teglia foderata con carta forno e oliata

con poco olio cercando di non sovrapporle; mettete da parte le patate che non utilizzate.



2 Conditele con l'olio, sale e pepe e infornatele a 180°C.



3 Nel frattempo, pulite e tagliate i carciofi e trasferiteli in una ciotola con acqua acidulata.



4 Finite di tagliare finemente le patate e inseritele in una ciotola con dell'acqua.



5 A questo punto, prendete i filetti di dentice, massaggiatelo con l'olio extravergine di oliva, salate e spolverate con del pepe.



- 6** Riprendete la teglia nel forno, disponete sopra i filetti e asciugate le patate e i carciofi preparati precedentemente e disponeteli sopra ai filetti intervellandoli.





7 Ora condite con sale, pepe e olio e infornate a 180°C per circa 25-30 minuti.



8 Servite i filetti di dentice accompagnandoli con la crosta di patate e carciofi ed un filo di olio a crudo.

