

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

cucchiari 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!

# 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.

