

SECONDI PIATTI

Merluzzo e patate al forno

di: *Annuella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- merluzzo
- patate
- olio
- sale
- limone
- aglio
- timo all'aroma di limone
- prezzemolo
- burro
- rosmarino
- aromi per patate al forno

PREPARAZIONE

1 Emulsionate olio, sale, limone, aglio, timo e prezzemolo.



2 Posizionate il merluzzo su una teglia da forno e condite con l'intingolo preparato.



3 In un'altra teglia mettete le patate tagliate a cubetti, condite con una noce di burro, un filo di olio, rosmarino ed aromi per patate al forno.

Cuocete in forno caldo a 200° per una ventina di minuti.

