

SECONDI PIATTI

Merluzzo gratinato con patate al forno

di: *mentecuore*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2 merluzzi freschi
- 3 patate
- 1 manciata di pangrattato
- 1 spicchio di aglio
- poco prezzemolo
- 1 filo di olio extravergine di oliva
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite, pelate e tagliare a tocchetti le patate.



2 Lavate i merluzzi, eviscerare, desquamare e sfilettare.



3 Tritare il prezzemolo e l'aglio.

In una ciotola mescolare il pangrattato con il prezzemolo, l'aglio ed il sale.



4 Insaporite con metà del pangrattato le patate.



5 Mescolare e trasferite sopra una placca da forno condite con un filo di olio, sopra appoggiate le carcasse dei merluzzi.



- 6 Infornate a 200°C per 15 minuti, unite i filetti e coprite questi ultimi con il pangrattato rimasto ed un filo di olio.





7 Infornate nuovamente fino a cottura dei merluzzi.

