

SECONDI PIATTI

Passere al forno con burro alla Maitre d'Hotel alla senape

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 16 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 2 passere
- 5 patate
- 100 g di burro
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente
- qualche goccia di succo di limone
- 1 cucchiaino di senape dolce
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- sale e pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare le patate a fette molto sottili (massimo 2 mm) e mettetene uno strato sottile sopra una placca da forno foderata di carta forno, coprite con le passere e con le patate rimaste.



3 Spolverizzate con poco pepe, poco sale e l'olio.



4 Infornate a 200°C per 10 minuti poi abbassate a 180°C e continuate la cottura per 5-6 minuti.

Per il burro alla Metrè d'Hotel.



5 Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti.



6 Avvolgete a cilindretto e passate a rassodare nel congelatore.



7 Cotto il pesce togliete le patate che lo coprivano e tenetele in caldo.



8 Ricavate la polpa dai pesci, che andrà posta sulle patate di contorno.



- 9 Dal panetto di burro tenuto un paio di minuti temperatura ambiente, ricavate dei riccioli e condite il pesce senza esagerare, guarnite il piatto con qualche foglia di prezzemolo.

