

SECONDI PIATTI

# Persico in crosta di patate

di: *ile*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

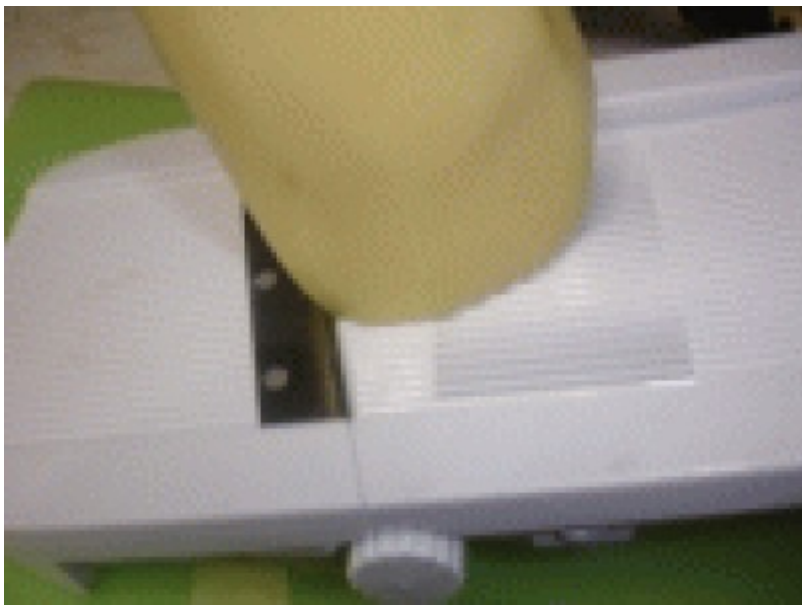


## INGREDIENTI

1 filetto pesce persico  
2 patate  
salamoia bolognese (trito di sale  
rosmarino  
salvia  
aglio  
pepe)  
pangrattato  
olio

## PREPARAZIONE

**1** Affettate le patate molto sottili con la mandolina.



2 Sistematele a tegola sul fondo della teglia leggermente unta di olio.





3 Salate e sistemate il filetto.



4 Versate un filo d'olio e salate con la salamoia.



5 Ricoprite il pesce con uno strato di patate.



6 Preparate una panatura con pangrattato, olio e salamoia, aggiungendo eventualmente altro aglio.



7 Ricoprite con la panatura ed un filo d'olio, pressando un pochino.



8 Infornate a 200°C per 15 minuti con forno ventilato e poi per 10 minuti con il grill.

