



Pesce su letto di patate - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - pesce - patate

Fare un trito abbondante di prezzemolo e aglio, metterlo in una tazza con sale e pepe e ricoprirlo d'olio e con il succo di un limone spremuto, una spruzzata di vino bianco. (tenere un rametto di prezzemolo intero da parte)

Squamare il pesce, se è un muggine, limone non ce n'è bisogno. Fasciare un teglia che possa contenere il pesce intero con la carta forno. Pelare e tagliare a fettine sottilissime un bel pò di patate (fettine intere a rotelle) e foderare tutto il fondo della teglia bagnando le patate, usando il ciuffo di prezzemolo tenuto da parte come pennello, con la salsina di prezzemolo e aglio. Farne almeno tre strati completi (su ogni strato salare un pò).

Mettere in forno a 180° per 10 minuti poi togliere e rigirare un pochino.

Fare due incisioni sui fianchi del pesce. Adagiarlo sul letto di patate spennellando anche lui nelle incisioni e nella pancia e salare. Rimettere nel forno per 15 minuti, poi girare con attenzione il pesce sull'altro lato e spennellare e salare anche quella parte. Rimettere in forno per altri 15 minuti. Servire. (le patate sono quasi più buone del pesce!).

eCucinando.it