



Limone o muggine, su letto di.. (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Silvia

secondo piatto - pesce - Liguria

sul letto...di PATATE

Ingredienti per 4 persone:

1 pesce "limone" (riccioletta piccola) o 1 muggine, di almeno 1 kg.,

1 mazzetto di prezzemolo (1 rametto tenerlo da parte),

aglio,

sale e pepe,

olio e.v,

succo di 2 limoni,

vino bianco ,

1 kg.e 500 gr.patate tagliate a rondelle sottilissime.

Fare un trito abbondante di prezzemolo e aglio, metterlo in una tazza con sale , pepe, il succo di limone, una spruzzata di vino bianco e ricoprirlo di olio, salare e pepare ed emulsionare con la forchetta.

Squamare, se è un muggine, il pesce e lavarlo bene.

Fare un'incisione lungo i fianchi.

Mettere carta forno in una teglia grande, tenendo presente la grandezza del pesce e ungerlo di olio.

Fare un primo strato di rondelle di patate, che coprano bene tutto il fondo della teglia. Usando il rametto di prezzemolo tenuto da parte, ungerlo bene di salsina e salare ancora un pò, fare altri due strati così.

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

Adagiare il pesce sul letto di patate spennellando anche lui di salsina, nell'incisione e nella pancia e salare.

Rimettere in forno per 15 minuti, poi girare il pesce sull'altro lato, facendo attenzione a non romperlo, spennellare e salare .

Rimettere nel forno per altri 15 minuti.

Servire.

(le patate sono quasi più buone.