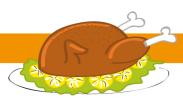
Secondi piatti



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 binco 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, tenedo presente la grandezza del pesce e ungere 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, ungere bene di salsina e salare ancora un pò, fare altri due strati così. Mettere in forno a 180° 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, spenellare e salare .

Rimettere nel forno per altr 15 minuti.

Servire.

(le patate sono quasi più buone.