



FILETTO DI PERSICO IN CROSTA DI PATATE

Difficolt: Facile



Il filetto di pesce in crosta di patate l'ho assaggiato per la prima volta in un ristorante e l'ho provato subito a rifare. Il filetto di persico lo preferisco agli altri pesci, perch   molto carnoso e saporito! La croccantezza delle patate poi rende questo piatto sublime.

Dosi: per 3 persone

- patate 5 medie
- persico filetto 600gr.
- olio EVO a piacere
- sale q.b.
- spezie miste a piacere

Puliamo, peliamo le patate e tagliamole a fettine sottili

Foderiamo la teglia del forno con carta forno e adagiamoci uno strato uniforme di patate, condiamolo con sale, abbondante olio extra vergine di oliva e le spezie



A questo punto mettiamo il nostro filetto di persico e condiamo con del sale anche quest'ultimo



Di nuovo uno strato compatto di patate a coprire completamente il filetto, condiamole
In forno a 200° per circa 40 minuti, controllate sempre, le patate devono diventare belle croccanti



Buon appetito
E alla prossima ricetta ;)