



Filetto di persico in crosta.

Preparazione e Foto

di

Donaty 63

Un piatto velocissimo che piace molto a grandi e piccini .

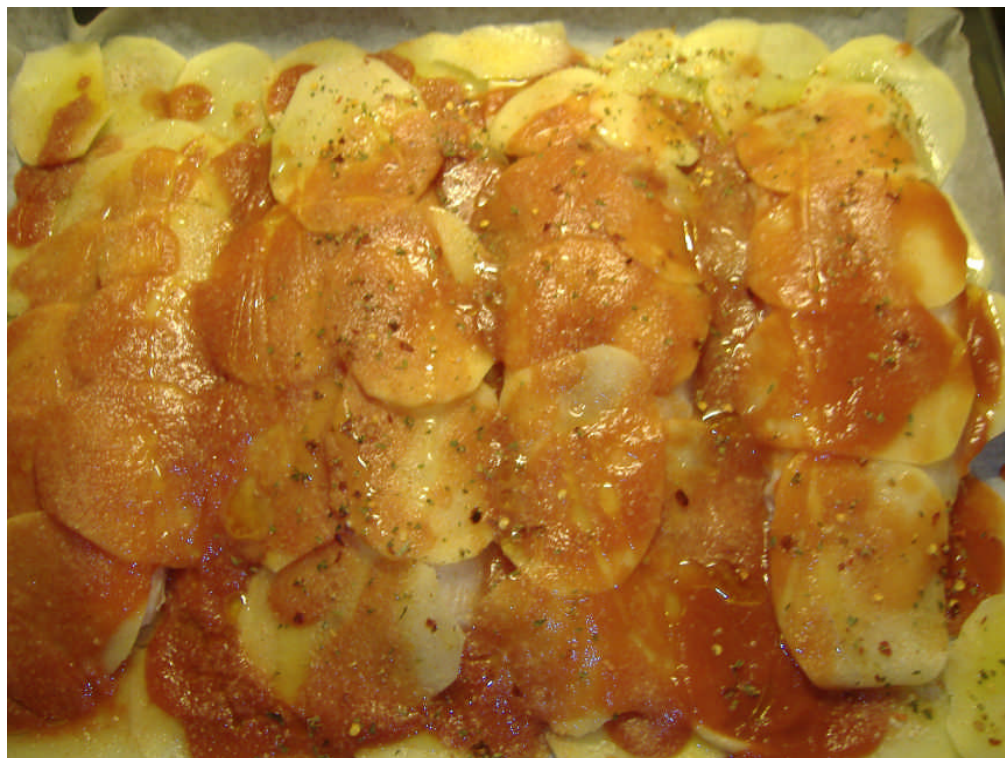
Un piccolo consiglio far gratinare bene, servire caldo e con un filo di olio
A crudo.



INGREDIENTI

400 Gr di
Filetto di Pesce
Persico –
4 Patate –
100 Gr Farina
Di Semola -
Olio D'oliva
Extra-vergine

Tagliare le patate molto sottili. Mettere in una teglia da forno un foglio di carta da forno, fare un letto di patate, adagiare sopra il pesce e coprire con un altro strato di patate. Velare con la farina e versare l'olio. Infornare a 180-200 gradi per 25 - 30 minuti.



Buon appetito