

MEDAGLIONI DI PESCE PERSICO IN CROSTA DI PATATE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- sale
- peperoncino in polvere
- pangrattato (8g)
- patate (750g)
- timo
- un uovo
- noce moscata (5g)
- filetti di pesce persico (1000g)
- tartufo nero (10g)
- pancetta arrotolata (100g)
- Grana Padano (75g)

Come si prepara

Preparare la farcia mescolando in una ciotola la metà del Grana grattugiato, il pangrattato con un cucchiaino di timo, un pizzico di noce moscata, 2 cucchiari d'olio, un pizzico di peperoncino ed un uovo.

Amalgamare alla perfezione e suddividere la farcia ottenuta in 4 parti.

Ricavare dai filetti di pesce persico, otto medaglioni regolari, tagliandoli seguendo la circonferenza di un tagliapasta o di un bicchiere da acqua.

Disporre sul tavolo da lavoro 4 filetti e coprirli con una fettina di pancetta arrotolata tagliata sottile, con un quarto di farcia e con un poco di tartufo, aggiungere un'altra fettina di pancetta e coprire con gli altri medaglioni di pesce, premendo un poco in modo da compattare il tutto.

Sbucciare le patate e grattugiarle, mescolare con il restante grana, legare con un filo d'olio e aromatizzare con un pizzico di peperoncino in polvere.

Foderare una teglia con la carta da forno e disporvi 4 cucchiari di patate grattugiate allargandole un poco, adagiarvi il pesce e ricoprire con le altre patate grattugiate in modo che costituiscano un involuoco.

Infornare a 200 gradi e cuocere per una trentina di minuti irrorando con due cucchiari d'olio.





Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tags

Filetti, pesce persico, medaglioni, pesce in crosta, crosta di patate