

MERLUZZO CON PATATE GRATINATE E PESTO

Ingredienti

- filetti di merluzzo (480g)
- 8 patate
- olio di semi
- sale
- pepe macinato fresco
- succo di limone
- pesto alla genovese (una confezione)

Come si prepara

Sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottilissime. Riscaldare il forno a 250°. Ungete una teglia, adagiatevi le fettine di patate e fatele indorare nel forno caldo per circa 20-25 minuti. Le fettine devono essere ben croccanti!

Nel frattempo pillottate i filetti di merluzzo con il succo di limone. Riscaldare 2 cucchiai d'olio in una padella, adagiatevi i filetti, coprite e fate cuocere a fiamma bassa per circa 2 minuti da ogni lato. Insaporite con sale e pepe.

Spalmate 1 cucchiaino di pesto su ogni filetto. Collocate su ogni filetto le patate gratinate. Guarnite con olive nere e foglie d'insalata. Servite subito.

Difficoltà: 2

Gradimento: 3

Tags

patate, pesto, merluzzo