

## PLATESSA IN CROSTA DI PATATE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- burro (30gr)
- pangrattato (50gr)
- patate (800gr)
- timo (5gr)
- 1 uovo
- pancetta fresca (50gr)
- zenzero (5gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (100gr)
- Filetti di Platessa Findus (800gr)

### Come si prepara

Spolverizzate i filetti di platessa, precedentemente scongelati, con sale e pepe, da entrambi i lati.

Amalgamate insieme 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, un uovo, il pangrattato, un cucchiaino di zenzero e uno di timo.

Grattugiate le patate e mescolatele con il restante formaggio, salate e pepate.

Foderate una teglia larga e bassa con carta da forno, leggermente unta di olio.

Fate un primo strato di patate su cui adagiare metà dei filetti di pesce, ricopriteli con le fettine di pancetta e con qualche cucchiaino del composto preparato.

Chiudete con un altro strato di filetti, ricoprite con le restanti patate e con la rimanente farcia, insieme a qualche fiocchetto di burro.

Passate in forno, preriscaldato a 200 gradi, per 20 minuti, fino a quando si sarà formata una crosticina dorata.

Servite caldo, appena sfornato.



**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	123 kcal 515 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

foto, pesce, occasioni speciali, new, feste, tradizionale, platessa, mediterraneo, pancetta