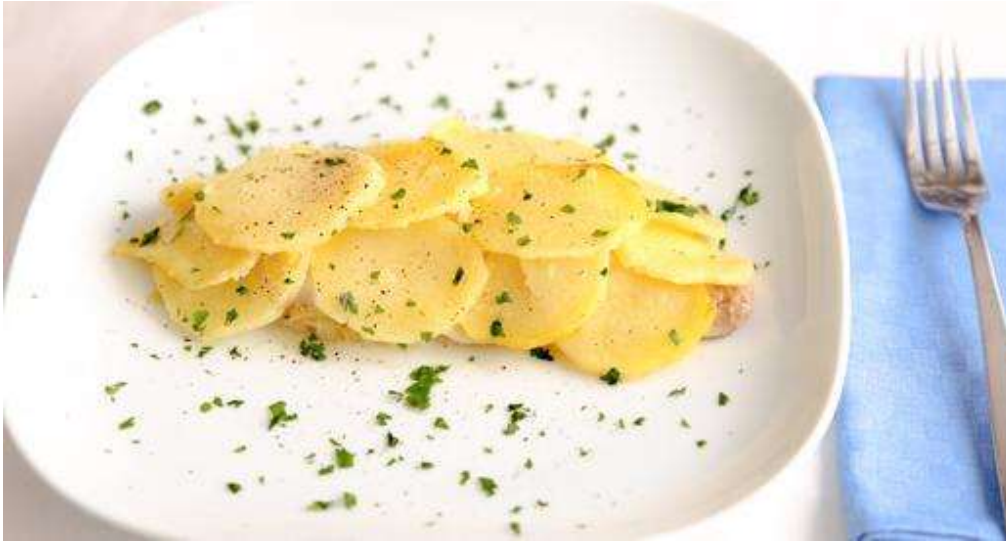




RICETTA: DENTICE IN SFOGLIA DI PATATE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 25 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di dentice
- 1 scalogno
- 300 g di patate
- 1 porro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 8 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- sale
- pepe

Olio consigliato:

Preparazione:



Lessa le patate in acqua salata per 10 minuti quindi tagliale a fettine molto sottili (1). Taglia il porro a rondelle e distribuiscilo in una pirofila unta d'olio (2). Adagia i filetti, salati e pepati sopra il porro (3)



e disponi sopra ogni filetto le fettine di patata, leggermente sovrapposte in modo da formare le "squame" del pesce (4). Spennella d'olio d'oliva (5), bagna con il vino bianco (6) e cuoci nel forno preriscaldato a 250°C per 15 minuti, finché la superficie delle patate sarà dorata.



Gentile