

CEFALO LESSATO CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cefalo di 1000 g
- 300 g di patate piccole e tagliate in pezzi

Per la salsa:

- olio d'oliva
- succo di limone
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Nettare il cefalo e cuocerlo in semplice acqua salata (10 g di sale per ogni litro d'acqua).
Lessare le patate a parte in acqua salata.
Cotto al punto giusto, mettere il cefalo in un piatto di servizio e guarnirlo con le patate.
Passare a parte la salsa.