

FILETTI DI SCORFANO CON CREMA DI RAPE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scorfano
- 3 rape bianche
- 2 spicchi di aglio
- 3 patate
- sale
- pepe
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine

Sfilettare lo scorfano, chiudere i filetti in un cartoccio di stagnola e infornare.

Sbollentare le rape e frullarle con sale, pepe e aglio.

Tagliare le patate a fettine sottili e passarle al forno.

Disporre la crema di rape su un piatto, guarnire con le fettine di patate e adagiare sopra il pesce.

Condire con un filo d'olio.