

FILETTO DI PERSICO IN CROSTA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di filetto di pesce persico
- 4 patate
- 100 g di farina di semola
- olio d'oliva extra-vergine

Tagliare le patate molto sottili.

Mettere in una teglia da forno un foglio di carta da forno, fare un letto di patate, adagiare sopra il pesce e coprire con un altro strato di patate.

Velare con la farina e versare l'olio.

Infornare a 180-200 gradi per 15-20 minuti.