



## Pesce persico al forno con patate

### Ingredienti

Un filetto di pesce persico (600 gr. circa)

3 patate

passata di pomodoro q.b

sale aromatizzato q.b.

prezzemolo q.b.

olio e.v.o.

Si tratta di una ricetta semplicissima, il pesce persico assume un gusto delicato ma al tempo stesso gustoso; cercavo il modo di invogliare i figli a mangiare il pesce e ci sono riuscita!

### Riepilogo Passo-Passo

#### Step 1

Lavare il pesce e foderare una pirofila con carta forno. Tagliare le patate a fettine sottilissime; preparare una base utilizzando la metà delle patate, salare leggermente e versare un filo d'olio.

#### Step 2

Adagiare su questa base il pesce, salare leggermente, versare un filo d'olio ed una spolverata di prezzemolo.

#### Step 3

Coprire con le patate rimanenti, la passata di pomodoro mescolata a un altro poco di sale, olio e prezzemolo.

#### Step 4

Coprire la pirofila con alluminio e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.





[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)