

PESCE AL FORNO CON CHIPS DI PATATE

**** Dosi per 2 persone ****

PER IL PESCE

- 1) Mettete su una placca da forno i filetti del pesce che abbiamo lasciato a marinare per un giorno nel frigorifero con la pelle rivolta verso l'alto.
- 2) Disponete sul pesce dei fiocchi di burro e infornare a 160° per 10 minuti, poi cuocere per altri 5 minuti con la funzione grill.

PER LE CHIPS DI PATATE

- 1) Prendete le bucce di patate che abbiamo utilizzato per gli gnocchi e frigatele in olio bollente di semi o arachidi.
- 2) Scolarle dall'olio e disporle su carta assorbente. Salare.

PER LE SALSE

- 1) Utilizziamo l'insalata appassita che è rimasta nel nostro frigorifero e mettiamola nel bicchiere del mixer.
 - 2) Frulliamo l'insalata con un filo o'olio EVO, semi di senape (o senape), sale, pepe, aglio, acqua.
 - 3) A parte prepariamo la maionese con un rosso d'uovo, olio a filo, sale, pepe, aceto e limone.
- NOTA BENE -> conservate il bianco d'uovo per delle deliziose meringhe.

IMPIATTAMENTO

Disponete la salsa di insalata sul piatto, al di sopra il pesce ed accanto le patate con la loro maionese.

feel
C O M O

