

Filetti di pesce croccanti e patate



Ingredienti:

600 g filetti di pesce freschi o congelati

3 patate medie

2 fette di pane raffermo

4-5 pomodori secchi

1 cucchiaio olive taggiasche denocciolate

2 cucchiai prezzemolo

sale, pepe

Mettete nel mixer il pane a cubetti, 1 cucchiaio d'olio di oliva, i pomodori secchi, le olive, sale e pepe.



Tritate finché ottenete un composto uniforme. Tagliate a fette con la mandolina le patate sbucciate e distribuite leggermente sovrapposte nella pentola oleata. Cospargete con 2 cucchiari di composto tritato.



Fatte un altro strato di patate, cospargete con il pane speziato tritato e sopra mettete i filetti di pesce. Distribuite sopra il restante trito di pane e poco olio.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta per 2-3 minuti poi fiamma bassa per 20 minuti. Calcolate 2 minuti di cottura a fiamma bassa per ogni etto di cibo (in questo caso 600 g pesce e 400 g patate). Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.