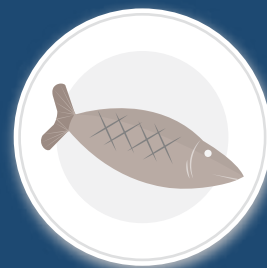


# Merluzzo in crosta

Ter  
mar



Tempo: 50min circa

Difficoltà: media

persone: 4

## Ingredienti:

4 FILETTI DI MERLUZZO DA CIRCA

100 GR

2-3 PATATE MEDIE

5-6 POMODORINI PACHINO

PREZZEMOLO

2 CUCCHIAI DI OLIO

SALE

2 SPICCHI D'AGLIO

PER LA CROSTA:

2 PATATE MEDIE

5 POMODORINI PACHINO

BASILICO

100 G DI PANGRATTATO

2 CUCCHIAI DI OLIO

SALE

2 SPICCHI D'AGLIO

## Preparazione:

Iniziamo preparando la base di patate che sarà il tappeto dei filetti di merluzzo, dunque tagliate le patate a rondelle e mettetele in una ciotola insieme all'olio, all'aglio, al sale e al prezzemolo sminuzzato. Girate bene il tutto e lasciate insaporire per 2-3 minuti; nel frattempo affettate i pomodorini a rondelle.

Prendete una teglia da forno e disponete le patate in modo da coprire tutta la superficie, mettete sopra anche le fettine di pomodorini cercando di spargerle uniformemente. Se la base di patate vi piace molto croccante, potete metterla in forno già mentre state preparando la crosta.

Per preparare la crosta, grattugiate in una ciotola le patate e aggiungete i 5 pomodorini tagliati a pezzi e il basilico. Unite anche il pangrattato, l'olio e il sale e mescolate il tutto, amalgamando bene fino a che il composto non risulterà omogeneo. Intanto accendere il forno a 180°.

Cominciate a disporre i 4 filetti di merluzzo sul letto di patate che avete preparato precedentemente nella teglia e ricopriteli in superficie con il composto per la crosta. Infornate i filetti per 30 minuti; ogni tanto controllate che la crosta si stia gratinando. E se vi piace ancora più croccante, potete mettere il grill per qualche minuto, facendo attenzione che non si bruci. Quando la crosta è dorata togliete la teglia dal forno.