Filetti di persico in panura

Pubblicato: 01-03-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- Filetti di pesce persico
- pane grattugiato
- prezzemolo tritato
- origano
- sale, pepe
- patate

Preparazione:

Lavare e tagliare le patate a fette sottili 3/4 mm..

Preparare la panura con pane grattugiato, prezzemolo e origano, sale e pepe.

Oliare il pesce, e passarlo nella panura, metterlo in una placca da forno unta con poco olio.

Ungere e salare le patate, metterle attorno ai filetti e spolverarle con il rimanente pane.

Infornare a 180° per 30 minuti, se dovessero asciugare troppo coprire la placca con della carta forno.