

Saltimbocca di Merluzzo con patate

Data: 8 ottobre 2015 | Autore: Caterina Rafele



10 AGOSTO 2015 - Mio figlio ogni giorno mi chiede di cucinare qualcosa di buono, cioè patatine, cotolette, per fargli mangiare un poco di pesce ho inventato questa ricettina che devo dire, è stata apprezzata.[MORE]

SALTIMBOCCA DI MERLUZZO CON PATATE

INGREDIENTI:

4 filetti di merluzzo congelato;

4 patate medie;

farina 00;

curry;

sale e pepe q.b.;

olio evo.

PROCEDIMENTO:

Mettere a scongelare i filetti di merluzzo, nel frattempo pelare le quattro patate tagliarle a tocchetti e metterle a cuocere sul fuoco con acqua e sale per quindici minuti circa, dipende sempre dal tipo di patata usato. (io uso sempre quelle gialle per ogni ricetta).

Tagliare a pezzetti il merluzzo scongelato, passarlo nella farina e friggerlo in pochissimo olio evo (la padella deve essere appena unta) in modo tale che diventi dorato e metterlo da parte.

Scolare le patate dalla loro acqua di cottura e metterle in una padella con olio evo e farle andare per

qualche minuto, aggiungere il curry e il pepe e continuare ancora a rigirarle in modo tale che si prendano di sapore, aggiungere i saltimbocca di merluzzo che avevamo da parte e continuare a mescolare ancora per almeno cinque minuti il tutto affinché anche il merluzzo s'insaporisca. Spegnere il fuoco e servire i saltimbocca con le patate, vi assicuro che sono proprio buoni.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/saltimbocca-di-merluzzo-con-patate/82453>

