

Bastoncini di pesce croccanti con patate

Ingredienti per 4 adulti

500g merluzzo

500g patate

1 spicchio d'aglio

Pan grattato q.b.

Rosmarino q.b.

Sale, olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento

Tritare aglio, rosmarino, pane e sale.

Pulire e lavare il pesce. Impanarlo e sistemare in una teglia con carta da forno.

Cuocere a 175° per circa 15"- 20" .

Sbucciare le patate, tagliarle a spicchi, sbollentarle leggermente. Cuocere in forno con sale e rosmarino a 180° per circa 35 minuti.