



Cefalo al forno con patate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Secondi piatti - pesce - prezzemolo

Ho tagliato a filetti il pesce a filetti e i filetti li ho cosparsi di un battuto di olio evo, limone, prezzemolo tritato e pepe, li ho adagiati in una pirofila e cotti al forno per 30 minuti a 200°...

intanto nel MO ho cotto in una pirex 5 patate a tocchetti, condite con sale, pepe, rosmarino e salvia tritati, qualche pezzetto di burro e latte a coprirle fino a metà.... max potenza per 15 minuti...

