

Filetto di orata in crosta di patate alla mediterranea

Per cominciare, lavare e sfilettare con precisione l'orata e posarla su di una teglia BLACK.20 con la pelle rivolta verso il basso.

A questo punto, con l'aiuto di un'affettatrice, tagliare la patata a fettine finissime (2 mm) e, senza risciacquare, versarle sopra il filetto di orata.