

San Pietro al forno con patate



Il pesce San Pietro ha una carne bianca soda e gustosa, saporita e delicata al tempo stesso. In questa ricetta lo prepariamo intero al forno con le patate, ma si trova anche già in filetti, guarda la nostra ricetta dei [filetti di San Pietro su crema di asparagi](#).

Ingredienti per 4 persone

1 pesce San Pietro intero (circa 800 g)

800 g di patate

1 cipollotto

olio

sale

pepe rosa

rosmarino

Per prima cosa pulire le patate, tagliarle a dadini e sbollentarle in acqua già calda per circa 8 minuti.

Scolare le patate e lasciarle asciugare su un canovaccio.

Nel frattempo lavare il San Pietro, se necessario pulirlo eliminando le viscere interne e condirlo con olio.

Adagiare le patate su un teglia coperta da carta da forno, salare leggermente e mescolarle bene. Posizionare il pesce al centro, aggiungere la cipolla, il pepe rosa e il rosmarino tritato.



Cuocere in forno a 180 ° e dopo circa 20 minuti verificate la cottura del pesce. Se è pronto trasferirlo in un piatto per pulirlo e rimettere in forno le patate con il grill per farle dorare.



Il San Pietro di sfiletta molto bene, otterrete dei filetti perfetti da impiattare con le patate.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)