

Sgombro con rucola e mandorle su passatina di patate



INGREDIENTI PER 4 PERSONE –

- 4 sgombri sfilettati da 400 g l'uno circa –
- 500 g di di patate –
- 2 manciate di rucola –
- 2 cucchiaini di mandorle pelate
- Un cucchiaino di olio extra vergine di
- Vino bianco
- Un pizzico di sale e pepe

PROCEDIMENTO

1. Condisci i filetti di sgombro con sale e pepe.
2. Preriscalda il forno a 180 °C, rivesti la leccarda con carta da forno e adagia i filetti bagnandoli con una spruzzata di vino bianco secco. Cuoci per 10 minuti.
3. Nel frattempo fai bollire le patate e porta a cottura. Sbucciale e schiacciale grossolanamente con una forchetta aggiustando di sale e pepe.
4. Pesta al coltello la rucola con le mandorle aggiungendo un filo d'olio. Impiatta le patate schiacciate e adagia i filetti di sgombro tagliati a tranci. Cospargi il tutto con il pesto di rucola e mandorle