



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pescatrice in terrina



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una terrina da forno**

Ingredienti

- 1 Kg di coda di pescatrice
- 10 pomodorini
- 3 patate
- cozze
- olio extravergine
- aglio
- sale
- pepe
- pane grattugiato

Preparazione Pescatrice in terrina

Passo 1.

Sul fondo di una terrina da forno, sistemate uno strato di pomodorini, uno di pescatrice e cozze, un altro di patate (precedentemente tagliate e fatte bollire).

Passo 2.

Aggiungete un pizzico di sale e il pepe; cospargete il tutto con il pane grattugiato e un filo di olio.

Passo 3.

Fate cuocere in forno, per circa 20 minuti, alla temperatura di 180°.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)