

# Saltimbocca di Merluzzo con patate

Data: 8 ottobre 2015 | Autore: Caterina Rafele

---



**10 AGOSTO 2015** -Mio figlio ogni giorno mi chiede di cucinare qualcosa di buono, cioè patatine, cotolette, per fargli mangiare un poco di pesce ho inventato questa ricettina che devo dire, è stata apprezzata.[MORE]

## **SALTIMBOCCA DI MERLUZZO CON PATATE**

### **INGREDIENTI:**

4 filetti di merluzzo congelato;  
4 patate medie;  
farina OO;  
curry;  
sale e pepe q.b.;  
olio evo.

### **PROCEDIMENTO:**

Mettere a scongelare i filetti di merluzzo, nel frattempo pelare le quattro patate tagliarle a tocchetti e metterle a cuocere sul fuoco con acqua e sale per quindici minuti circa, dipende sempre dal tipo di patata usato. (io uso sempre quelle gialle per ogni ricetta).

Tagliare a pezzetti il merluzzo scongelato, passarlo nella farina e friggerlo in pochissimo olio evo (la padella deve essere appena unta) in modo tale che diventi dorato e metterlo da parte.

Scolare le patate dalla loro acqua di cottura e metterle in una padella con olio evo e farle andare per

qualche minuto, aggiungere il curry e il pepe e continuare ancora a rigirarle in modo tale che si prendano di sapore, aggiungere i saltimbocca di merluzzo che avevamo da parte e continuare a mescolare ancora per almeno cinque minuti il tutto affinché anche il merluzzo s'insaporisca. Spegner il fuoco e servire i saltimbocca con le patate, vi assicuro che sono proprio buoni.

***BUON APPETITO***

**Caterina Rafele**

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/saltimbocca-di-merluzzo-con-patate/82453>

