

## Pesce serra su letto bicolore

Il pesce serra è una specie aliena che comincia a trovarsi anche in Mediterraneo e comunque compare sui banchi delle nostre pescherie. Le carni sono sode, un po' asciutte e la migliore preparazione di questo pesce è al sale o in forno. Ecco una gustosa variante.

### *Ingredienti*

- 1,2 kg di pesce serra
- prezzemolo un mazzetto
- due spicchi d'aglio tritati finemente
- un rametto di rosmarino tritato fine e un rametto da cui ricaverete gli aghi
- 800 gr di patate a pasta gialla affettate sottilmente
- una ventina di pomodorini ciliegini
- due cucchiaini di capperi dissalati
- pepe nero
- sale
- olio extravergine di oliva qb.

### *Procedimento*

Squamate, pulite ed eviscerate il pesce poi riempitene la cavità addominale di aglio, con un po' di rosmarino, sale e pepe con moderazione. Tagliate a rondelle sottili le patate e fate in quattro i pomodori. Distendete su di una teglia della carta da forno e adagiate sul fondo le patate, irrorate di olio e aggiustate di sale e pepe, mettete sopra le patate il pesce e ora aggiungete i pomodori e i capperi. Spruzzate ancora un po' d'olio e fate cadere gli aghi del rosmarino. Infornate a 180 gradi per una mezz'ora.