# Merluzzo in crosta di nocciole alle erbe e patate al prezzemolo



**Avete voglia di pesce? Che ne dite di un tenero filetto di merluzzo bianco ricoperto di erbette fresche e nocciole croccanti?**

Il merluzzo bianco tenero e magro è perfetto da gratinare al forno, poiché la sua polpa soda non si sfalda durante il processo di cottura. Abbiamo deciso di optare per una ricetta con panatura di nocciole ed erbette fresche, che conferisce al pesce d'acqua salata quel qualcosa in più in termini di gusto e aspetto. Il contorno è costituito da patate lesse al prezzemolo con burro o, in alternativa, riso bianco.

Lo sapevate? Il merluzzo, termine usato per indicare diverse specie di pesci ossei di acque salate appartenenti a diversi generi, è considerato uno dei pesci più popolari tra gli svizzeri.

**Pesce**

- 4 filetti di merluzzo bianco di ca. 150 g
- 4 cucchiai di pane grattugiato
- 4 cucchiai di nocciole, tritate
- Prezzemolo fresco, tritato
- Aneto fresco, tritato
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- Un po' di succo di limone
- 70 g di burro, a temperatura ambiente
- Sale e pepe
- Un po' d'olio

**Patate**

- 800 g di patate, sbucciate
- 2 cucchiai di burro
- Un po' di prezzemolo
- Sale

1. Tagliare le patate a pezzettoni e lessarle in acqua salata per circa 20 minuti.
2. Tamponare i filetti di pesce con carta da cucina e cospargerli con succo di limone.

3. Mescolare tutti gli ingredienti per la crosta di erbette e nocciole.
4. Arrostire il pesce in una padella con un po' d'olio brevemente su entrambi i lati. Disporre i filetti allineati in una pirofila, salarli, peparli e coprire ciascun filetto con uno strato generoso di panatura.
5. Cuocere nel forno preriscaldato a 200 gradi resistenza superiore e inferiore per circa 20 minuti.
6. Mescolare il burro, il prezzemolo fresco e il sale con le patate leggermente raffreddate e servirle con il pesce.

**Tempo di preparazione: circa 35 minuti**



**Raimbault-Pineau**
**Cuvée Prestige**
**Sancerre AOC**

Giallo pallido. Profumo di asparagi, uva spina e basilico. Corpo pieno. Al palato si presenta succoso e con aromi minerali.

Visualizzare nello Shop Vini ›