



MERLUZZO RIPIENO DI MANDORLE CON PATATE ARROSTO

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DI MANDORLE

- 2 spicchi d'aglio, tritati
- ½ cipolla rossa piccola, tritata
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 300 g di pane integrale, a cubetti di 1-2 cm
- 2 cucchiaini di erba cipollina, tritata
- ½ cucchiaino di pepe macinato
- 3 cucchiaini di dragoncello secco (o aneto o basilico)
- 60 g di burro, fuso
- 30-50 ml di acqua calda
- 60 g di mandorle, tritate e tostate

INGREDIENTI PER IL PESCE

- 4 filetti di merluzzo
- 8-10 fette di pancetta (opzionali)
- sale e limone per guarnire

INGREDIENTI PER LE PATATE ARROSTO

- 680 g di patate novelle, tagliate a metà
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 3-4 pizzichi di sale
- 2 cucchiaini di burro non salato
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 250 ml di acqua fredda

PREPARAZIONE PER IL RIPIENO DI MANDORLE

1. Sauté the garlic and onion in olive oil until softened, but not browned, then remove them from the heat and toss together with the remaining stuffing ingredients.

PREPARAZIONE PER IL MERLUZZO

1. Sciacquare i filetti di merluzzo sotto l'acqua fredda e asciugarli con la carta da cucina.
2. Distribuire il ripieno in maniera omogenea sui filetti di merluzzo, lasciando liberi 2 cm di pesce lungo il bordo inferiore.
3. Arrotolare i filetti e chiuderli con uno stuzzicadenti, se necessario. Opzionale: arrotolare le fette di pancetta saldamente attorno agli involtini.
4. Trasferire gli involtini di pesce nella padella antiaderente iCook da 30 cm e coprire. Lasciare 1-2 cm di spazio tra i filetti per garantire una buona circolazione d'aria.
5. Cuocere il merluzzo ripieno sui due lati per 8-12 minuti per lato.

PREPARAZIONE PER LE PATATE

1. Trasferire le patate nella casseruola iCook da 4 litri con cestello a vapore, coprire con 250 ml d'acqua fredda e cuocere per 15 minuti. Scolare e mettere da parte.
2. Scaldare il burro e l'olio d'oliva a fuoco medio nella padella antiaderente iCook da 25 cm. Quando il burro è fuso, aggiungere le patate novelle e mescolare.
3. Spolverare le patate di aglio e cipolla in polvere, mescolare delicatamente, quindi friggere a fuoco medio finché la polvere si rapprende e diventa dorata.
4. Aggiustare a piacere di sale e pepe e lasciare raffreddare per 15 minuti prima di servire.