

# GRATIN MARINARO

## Ingredienti (2 persone):

- 1 filetto di persico o altro pesce sfilettato
- 20 gamberi o mazzancolle
- Aromi vari (prezzemolo, aglio, origano rosmarino)
- Sale, pepe, olio q.b.
- Pane grattugiato

## Procedimento:

ungere con un filo d'olio una teglia



Adagiare il filetto di pesce



Salare e pepare



In una ciotolina schiacciare uno spicchio d'aglio



Aggiungere una manciata di prezzemolo tritato e tre cucchiari d'olio ed emulsionare bene



Distribuire l'emulsione sul filetto di pesce



Ricoprire con pane grattugiato in modo uniforme



Sgusciare i gamberi lasciando la coda (e volendo anche la testa)



preparare una panatura con aromi ( origano, rosmarino, timo, e paprika dolce se piace)e pane grattugiato. Rigitare bene i gamberi in modo da ricoprirli tutti



Sistamarli in una teglia oliata



Cospargere anche i gamberi con l'emulsione di olio aglio e prezzemolo



Infornare le teglie a 180° per 20 minuti quella del pesce e per 10 minuti quella con i gamberi. Far gratinare bene.





**BUON APPETITO!!!**