



PREGUNTES I RECEPTES DE L'EQUIP DE VIL·LA FLORIDA

Com et dius?

Jordi.

Com es diu la recepta?

Peix al forn amb patates.

Què necessitarem per preparar-les?

Per 4 persones:

- 5 patates
- Un peix de més de 500g
- Sal
- Pebre
- Oli
- Espècies al gust (herbes provençals, alfàbrega, orenga...)

Què hem de fer per cuinar-les?

Es pelen les patates i es tallen finetes tipus xip.

En una safata de forn presentem el peix, el salem pels dos costats.

Posem les patates tallades pels voltants i per sobre i se'ls hi posa sal, pebre, oli i les espècies que desitgem.

Opcional posar-hi un rajolí de suc de llimona, un parell de tomàquets tallats per la meitat o un parell de pomes tallades en quatre trossos.

Posem el peix al forn prèviament escalfat a 180C⁰ i amb 20 minuts ja el tindrem llest per menjar!

Moltes gràcies Jordi! Ja olorem aquest peix des de casa nostra! Bon profit!