

SECONDI DI PESCE

Hout'l koucha

Origine: Algeria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Tonno in tranci	500 g
Patate	1000 g
Pomodori	3
Cipolla	1
Alloro	3 foglie
Timo	2 prese
Limone	1
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiaini
Pepe nero	1 presa
Paprica	1/2 cucchiaino
Cumino	1/2 cucchiaino
Sale	

PER LA MARINATA

Aglione	4 spicchi
Paprica	1/2 cucchiaino
Cumino	1/2 cucchiaino
Pepe nero	1 presa
Sale	

■ Preparazione

- 1 Lavate e sbucciate le patate quindi tagliatele a rondelle di circa 1 cm di spessore. Sbucciate la cipolla e i pomodori, lavate il limone e tagliate gli ingredienti in rondelle fini.
- 2 Fate riscaldare il forno a 170 gradi. Sistemate sul fondo di una pirofila le foglie di alloro ed il timo. Sistemateci sopra le patate, poi le cipolle ed infine i pomodori.
- 3 Mescolate insieme il pepe, la paprica, il cumino, il sale e l'olio. Spargete il tutto nella pirofila decorando con fette di limone. Cuocete le verdure in forno per 45 minuti.

- 4 Nel frattempo preparate la marinata: sbucciate l'aglio e pestatelo, aggiungetevi la paprica, il pepe, il cumino ed il sale. Lasciate marinare in questa salsa i tranci di pesce per 30 minuti.
- 5 Dopo che le verdure sono state in forno per 45 minuti disponetevi sopra i tranci di pesce, versatevi tutta la marinata, rimettete in forno per altri 15 minuti quindi servite in tavola.