



Pesci al cartoccio - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - pesce - sarago

Ingr.
Saraghi e piccole lecce (limone)..io ho usato questi.
Olio
limone
prezzemolo
aglio
sale
pepe

Lavare e squamare il pesce poi asciugarlo. Praticare due tagli ai fianchi.
In una tazza mescolare bene un trito di prezzemolo e aglio, con olio, limone, sale e pepe.

Stendere un foglio di alluminio, con sopra un foglio di carta forno, versarvi un cucchiaino di condimento, poi il pesce salato e unto in pancia.
Sopra ancora condimento.
Chiudere bene il cartoccio.

I miei pesci erano circa 350/400 gr. l'uno. Ho messo i pacchetti sulla teglia del forno già riscaldato a 200° per 40 minuti.

