

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pagello al forno (col piatto crisp)

Avevo questo bel pesce freschissimo.....!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
15 minuti

Ingredienti

- Pagello - 500 g
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pomodorini - una decina
- vino bianco - mezzo bicchiere
- pane grattugiato - una manciata
- pepe - a piacere

Preparazione

Pulire il pesce, squamarlo e sventrarlo. Mettere sul piatto crisp o nella teglia del forno tradizionale, un foglio di carta forno e versarvi un filo d'olio. Tritare il prezzemolo e l'aglio. Tagliare i pomodorini e posarne una parte sulla carta forno. salare e pepare. Adagiarvi sopra il pagello. Salare leggermente e versare un filo d'olio. Ricoprire il pesce con il trito di aglio, prezzemolo, pomodorini e pane grattugiato. Salare il tutto e versare un filo d'olio su tutto il condimento. Aggiungete qualche cucchiata di vino bianco e infornate fino a doratura!

