

SECONDI PIATTI

Aiola al cartoccio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1 aiola da 800 g
- succo di un limone
- 2 cucchiaini d'aceto bianco
- 2 filetti d'acciuga
- prezzemolo
- 2 cipolle novelle
- olio d'oliva
- sale e pepe q.b.
- 20 gr di burro per ungere il cartoccio
- 2 foglie di alloro.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Tritare finemente le cipolle, le acciughe, il prezzemolo ed amalgamare il tutto con olio, limone e aceto.



- 3 Preparare il cartoccio: unire al pesce il sugo e disporvi sopra le foglie d'alloro.



4 Chiudere bene il cartoccio ed infornare per 30 minuti a 180°C.



5 Trascorso il tempo di cottura, portare in tavola ed aprire il cartoccio.

