

SECONDI PIATTI

Branzino al lime

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 branzini
4 lime
2-3 spicchi di aglio
poco prezzemolo
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Desquamare ed eviscerare i branzini.

Sciacquateli sotto l'acqua corrente.

Trasferite i branzini sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Coprite con il prezzemolo, il lime tagliato a fettine, sale ed olio.



2 Infornate a 180°C per circa 45 minuti (molto dipende dalle dimensioni dei pesci).

