

SECONDI PIATTI

Merluzzo al cartoccio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 merluzzi
pomodorini rossi
prezzemolo
origano
capperi sotto sale
aglio
sale
olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE



2 Pulite e bollite i merluzzi.



3 Spinateli, adagiate sul fondo di una teglia da forno la carta stagnola e collocate i filetti al centro di ogni foglio, unite i pomodorini tagliati a metà, il prezzemolo, l'origano e i capperi.

Condite con un cucchiaino di olio per ogni cartoccio e poco sale.



4 Chiudete bene e cuocete in forno per 20 minuti.



5 Servite nel cartoccio.



Per 2 persone

NOTE