

SECONDI PIATTI

Mormora al forno

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

mormore
olio
aglio
prezzemolo
sale
succo di limone
timo al limone.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un intingolo mescolando l'olio, l'aglio, il prezzemolo, il sale, il succo di limone ed il timo.



- 2 Pulite i pesci, metteteli in una teglia, conditeli con la marinata, cuoceteli in forno caldo a 200° per 20 minuti.



