

SECONDI PIATTI

Mormore al sale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

mormore
sale
aglio
erbe di provenza

PREPARAZIONE



2 Aromatizzate il sale con le erbe di provenza.



3 Dopo aver pulito la pancia delle mormore, farcitela con le fette d'aglio, quindi, adagiatele sul sale.



4 Ricoprite, quindi, tutto con il sale.



5 Infornate a 200°C per 30 minuti.

Ripulite il pesce dal sale e servite.

