

SECONDI PIATTI

Pagelli al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4 pagelli
pomodori ciliegino
patate
olive nere sott'olio
olio extravergine di oliva
vino bianco secco
aglio
rosmarino
limone
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Foderate una placca da forno con la carta stagnola e fate due strati di patate tagliate sottili.

Oliate, pepate e salate.



3 Nella pancia di ogni pagello mettete un rametto di rosmarino, uno spicchio d'aglio vestito ed una fettina di limone.



4 Adagiate i pagelli sopra le patate, salate, condite con olio e pepe.



5 Guarnite con i pomodorini tagliati, le olive, il sale, il pepe, rosmarino e le di limone.



6 Chiudete a cartoccio e cuocete in forno per 45 minuti circa a 200° a forno già caldo.



Ingredienti per 4 persone.

NOTE