

SECONDI PIATTI

Pagello al cartoccio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1
5 Kg pagelli
di circa
25 g funghi secchi
un po' di prezzemolo
1 limone
olio extravergine di oliva
1/2 bicchiere vino bianco secco
1 manciata pinoli
sale

PREPARAZIONE



2 Eviscerate e desquamate i pesci.

Tritate il prezzemolo con i funghi secchi fatti rinvenire in acqua calda e strizzati.

Tostate in padella i pinoli.





- 3 Ungete con abbondante olio la carta da forno, disponendovi metà del trito, salate ed adagiatevi i pesci.



- 4 Coprite con il rimanente trito, salate ed irrorate con il vino ed il limone.



5 Chiudete bene il cartoccio.



6 Cuocete in forno a 180° per circa 50 minuti.

Impiattate.



- 7 Per arricchire il piatto dentro al cartoccio potete aggiungere muscoli, gamberoni, piccoli moscardini cospargendoli di prezzemolo tritato.