

SECONDI PIATTI

## Pesce al cartoccio

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

4 pesci  
2 carote  
olive q.b.  
capperi q.b.  
aglio q.b.  
prezzemolo q.b.  
olio extravergine di oliva

### PREPARAZIONE



2 Pulite il pesce, togliendo la testa.

Adagiate il pesce su carta stagnola, salatelo, imbottitelo di odori e spezie, versateci un filo di olio e chiudete il cartoccio in modo che resti un po' di spazio all'interno dell'involucro.





**3** Cuocete in forno già caldo, a 200-230°C per circa 30 minuti in base alle dimensioni del pesce.

Se, aprendo il cartoccio, il pesce apparirà un po' pallido, ripassatelo al grill, a cartoccio aperto, per pochi minuti.

