

SECONDI PIATTI

Pesci ago con olio e origano

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1kg di pesci ago
1 tazza d'olio
2 limoni
origano
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i pesci togliendoli le interiora e tagliategli il naso. Dato che sono molto lunghi, tagliateli in due o tre parti. Metteteli in una teglia, salate e pepate. Spruzzateli con il succo dei limoni, ricoprite con origano e versate l'olio insieme ad una tazza d'acqua. Fateli cuocere al forno a media temperatura per 40 minuti.