

SECONDI PIATTI

## Sardoncini alla griglia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

1kg di sardoncini  
2 tazze di pangrattato  
1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva  
aglio  
rosmarino  
sale e pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver pulito il pesce, lo si passa nel pangrattato e lo si condisce con olio, sale e pepe, quindi lo si dispone sulla graticola precedentemente unta e si cuoce sulla brace.

### NOTE

I pescatori di Cattolica facevano l'ajeda, cioè strofinavano con l'aglio e spolverizzavano con rosmarino spezzettato il piatto sul quale veniva rovesciata la grigliata ormai cotta in modo che il pesce prendesse profumo e sapore.