

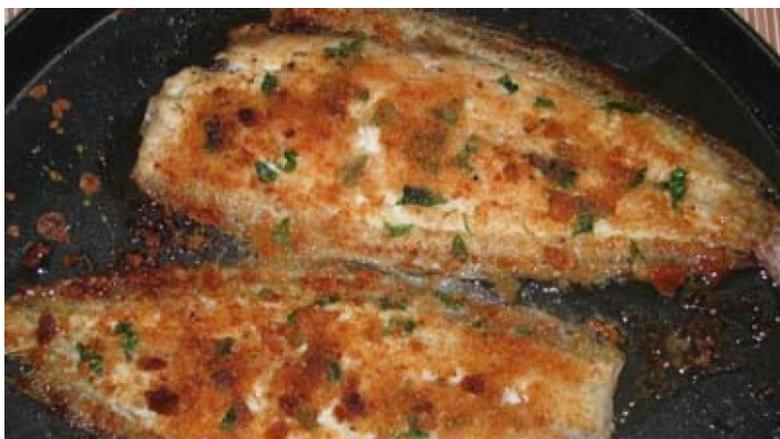
SECONDI PIATTI

Sogliola gratinata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g sogliole
prezzemolo
pangrattato
pepe
olio
sale

PREPARAZIONE

1 Pulite e spellate le sogliole.

Disponetele in una teglia antiaderente, condite con olio sale e pepe da entrambe le parti, cospargete con prezzemolo e pane grattugiato sulla parte superiore.



2 Infornate in forno caldo per 15 minuti, cuocendo solo con il grill.

