

SECONDI PIATTI

Triglie marinate al cartoccio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 60 MINUTI DI MARINATURA



INGREDIENTI

12 triglie
olio extravergine di oliva
limone
prezzemolo tritato
pepe in grani
origano
scalogno
aglio
sale

PREPARAZIONE

1 Desquamate e lavate bene le triglie, non svisceratele per lasciarvi il fegato all'interno.

Fatele marinare per circa 1 ora in una marinata composta di olio, succo di limone, prezzemolo tritato, pepe in grani, origano, scalogno ed aglio a fettine sottilissime.



- 2 Posizionate ogni porzione composta da 3 pesciolini su un foglio di carta stagnola, distribuite la marinata e salate leggermente.



- 3 Cuocete, secondo la grandezza, in forno ben caldo per circa 20 minuti.



4 Toglietele dal forno, aprite il cartoccio.



5 Impiattate e servitele calde.



Per 4 persone.

NOTE