

SECONDI PIATTI

Pagello al cartoccio

di: *vapjazz*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 1
- 5 Kg pagelli
- di circa
- 25 g funghi secchi
- un po' di prezzemolo
- 1 limone
- olio extravergine di oliva
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- 1 manciata pinoli
- sale

PREPARAZIONE



2 Eviscerate e desquamate i pesci.

Tritate il prezzemolo con i funghi secchi fatti rinvenire in acqua calda e strizzati.

Tostate in padella i pinoli.





3 Ungete con abbondante olio la carta da forno, disponendovi metà del trito, salate ed adagiatevi i pesci.



4 Coprite con il rimanente trito, salate ed irrorate con il vino ed il limone.



5 Chiudete bene il cartoccio.



6 Cuocete in forno a 180° per circa 50 minuti.

Impiattate.



- 7 Per arricchire il piatto dentro al cartoccio potete aggiungere muscoli, gamberoni, piccoli moscardini cospargendoli di prezzemolo tritato.