

SECONDI PIATTI

Pesce al cartoccio

di: *elavria*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 pesci
2 carote
olive q.b.
capperi q.b.
aglio q.b.
prezzemolo q.b.
olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE



2 Pulite il pesce, togliendo la testa.

Adagiate il pesce su carta stagnola, salatelo, imbottitelo di odori e spezie, versateci un filo di olio e chiudete il cartoccio in modo che resti un po' di spazio all'interno dell'involucro.





3 Cuocete in forno già caldo, a 200-230°C per circa 30 minuti in base alle dimensioni del pesce.

Se, aprendo il cartoccio, il pesce apparirà un po' pallido, ripassatelo al grill, a cartoccio aperto, per pochi minuti.

