

SECONDI PIATTI

## Pezzogna al forno

di: *ropa55*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

---



### INGREDIENTI

500 g pezzogna  
olio extravergine d'oliva  
4-5 cucchiari acqua  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo tritato  
aceto bianco  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

**1** Pulite il pesce.



- 2 Mettetelo in una pirofila di adeguate dimensioni con olio eextravergine d'oliva e 4-5 cucchiari d'acqua.



- 3 Unite uno spicchio d'aglio intero, prezzemolo tritato, sale e pepe.



4 Coprite con carta stagnola e passate in forno a 180°C per 10 minuti.

Quindi estraete la teglia e sfumate con un po' d'aceto bianco.



5 Rimettete in forno altri 5 minuti, giusto il tempo che si consumi l'aceto e poi sfornate.



6 Servite ben caldo su un mestolino di sughetto.



