

SECONDI PIATTI

# Sarago al cartoccio sulla griglia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



**Sarago al cartoccio sulla griglia**, ovvero il metodo più semplice per ottenere un secondo piatto a base di pesce saporito e succulento senza utilizzare il forno. E' molto semplice, seguite la videoricetta e provate anche voi!

Questa è di certo una ricetta a base di pesce alla griglia molto semplice, che vi tornerà utile in tantissime occasioni. Seguite i nostri consigli e vedrete che successo sulle vostre tavole!

## INGREDIENTI

SARAGO 4

SPICCHIO DI AGLIO 4

MENTA rametti - 4

TIMO rametti - 8

ARANCE 2

PREZZEMOLO mazzetto - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Preparare i cartocci utilizzando tre fogli di carta stagnola per ciascuno.



- 2 Ungete leggermente la superficie dei fogli di stagnola ed adagiarvi il pesce.





3 Incidere la pelle in più punti con tagli trasversali su entrambi i lati.



4 Riempire il ventre di ciascun pesce con un rametto di prezzemolo, di timo e uno spicchio d'aglio intero.



5 Salare ed ungere in superficie.



6 Mettere sul pesce un altro rametto di timo e un rametto di menta, quindi chiudere ciascun cartoccio.



- 7 Far scaldare molto bene una griglia in ghisa e disporvi i cartocci facendoli cuocere per circa 10 minuti per lato.





**8** Una volta cotto, togliere il pesce dal cartoccio.

Spremere un'arancia facendo ricadere il succo direttamente sul pesce.



9 Condire con un po' d'olio extravergine d'oliva a crudo e servire.

