

FILETTI DI TRIGLIA AL FORNO CON CHAMPIGNON

Preparare un composto con pangrattato, aglio, prezzemolo, funghi champignon tritati grossolanamente, olio, sale e pepe.

Stendere i filetti in una teglia o su una placca foderata di carta fa forno, stendete su ciascun filetto il composto preparato e cuocete in forno a 180/200° per circa 15 minuti. Servire spolverati con prezzemolo tritato.

Ricette di cucina