

PESCE SPADA AL FORNO

Lavare le fette di pesce, asciugarle e ungerle con un po' di olio.

Preparare a parte un composto di pangrattato, parmigiano grattugiato, prezzemolo e aglio tritati, origano sale pepe e un po' di olio d'oliva.

Amalgamare il tutto e impanare le fette di pesce.

Sistemare le fette in una teglia su carta da forno leggermente unta di olio e cuocere in forno a 180° per 30 minuti circa.

Potete servire con fette di limone e patate lessate.

RICETTE DI CUCINA