



SPIGOLA AL FORNO

(ORATA) con pomodoro

Pulire e desquamare il pesce, mettere nel ventre uno spicchio di aglio un rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia, condire con sale e pepe fuori e nel ventre indi mettere in forno per circa 20 minuti a 180° con poco olio.

Sfilettare il pesce sul piatto di portata dopo aver levato la pelle e condire con pomodorini freschi tagliati a dadini, basilico olio buono e aggiustare di sale e pepe.