

Pesci Limone al forno

Ingredienti:

*pesce limone (riccioletta)
patate
pomodorino ciliegino
capperi
cucunci
olive verdi
prezzemolo
olio e sale*

preparazione:

tagliate le patate a fette sottili e stendetele su un foglio di carta da forno direttamente sulla leccarda (il piattone di ferro del forno) e fatele andare in forno per circa 10 minuti.

A parte preparate un trito grossolano di prezzemolo e conditelo con olio e sale. Tagliate poi i cucunci e snocciolate le olive. Tagliate i pomodorini ciliegino a metà.

Tirate fuori le patate dal forno e posate i pesci limone eviscerati e senza branchie, condite a piacere con i pomodorini, i cucunci, le olive ed i capperi. Insaporire il tutto con il trito di prezzemolo ed infornate per circa 20 minuti a 180°.

Questo è il piatto prima della cottura.

<http://img827.imageshack.us/i/dscn4021q.jpg/>

Abbinare un Gewurtztraminer e buon appetito.