

Ricciola al forno di Cavalieresub

Pulire bene la ricciola aprirne la pancia e farcirla con prezzemolo,2 spicchi d'aglio,2 peperoncini...

Adagiare sulla pirofila e oliare bene...

Tagliare a cubetti 4 patate e dei pomodorini....

Riempire tutta la pirofila,aggiungere 2 bicchieri di vino bianco secco e qualche oliva taggiasca.

Mettere in forno a 200° per 35 minuti,controllare la cottura delle patate e servire.....