

Scorfano Last Minute di Makkiat

Ricetta veramente basica e veloce ma sempre mooolto gustosa!

*Correte in acqua e prendete (se avete un gran c**o, come l'ho avuto io venerdì scorso!!) un bello scorfano rosso di circa 9 etti, eviscerate e togliete le squame. Accendete il forno su 180-200° preparate una teglia e stendete un foglio di carta da forno, tagliate una quindicina di pomodorini e lavate leggermente una manciata di capperi sotto sale, un filo di olio ed infornate quando il forno è caldo.*

Dopo circa 10-15 minuti, girate il pesce ed irroratelo di vino bianco, io avevo del prosecco di valdobbiadene ed ha fatto il suo dovere , finite la cottura dopo altri 10-15 minuti controllando che non secchi (nel caso bagnatelo con il sughetto che si è formato).

Servite subito condendo il pesce con il proprio sughetto e buon appetito.

Poi mi dite!

PS: accompagnate il piatto con il resto del prosecco che avete usato per la cottura e il gioco è fatto!