

Alborelle Al Forno

Rosolare i pesci in forno caldo per pochi minuti con olio e rosmarino. Salare e pepare, bagnare con vino e far evaporare. Scolare le alborelle e sistemarle su un piatto di servizio, sopra un letto di insalata cicoria, guarnirle con rondelle di limone e servire.

Ingredienti

800 G Alborelle
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
1 Rametto Rosmarino
1/2 Bicchiere Vino Bianco
Pepe In Grani
Sale
Insalata Cicoria
2 Limoni

Note

Preparazione: 45 minuti.