



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Aguglie gratinante



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 Kg di aguglie grandi
- 1 limone
- olio extravergine d'oliva
- pangrattato
- aglio
- sale

Preparazione Aguglie gratinante

Passo 1.

Pulite le aguglie ed apritele in lunghezza.

Passo 2.

Tritate l'aglio e mescolatelo al pangrattato e dell'olio.

Passo 3.

Mettete l'impasto sulle aguglie e richiudete le stesse.

Passo 4.

Fatele cuocere in un tegame con dell'olio.

Passo 5.

Decorate con delle fettine di limone.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)