



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

Merluzzo al forno



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia, ciotola**

Ingredienti

- 1 merluzzo da 800 g
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di aceto
- 2 spicchi d'aglio
- 1 limone
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Merluzzo al forno

Passo 1.

Pulite il merluzzo eviscerandolo, lavatelo e asciugatelo, ponetelo poi in una teglia oleata.

Passo 2.

Mescolate in una ciotola l'aceto, l'olio extravergine d'oliva, sale, pepe, il prezzemolo e l'aglio tritati e versate il composto sul merluzzo.

Passo 3.

Ricoprite il pesce con fettine di limone e infornate per 25 minuti a 180 C.

Passo 4.

Servite caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/12/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)