



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

Brustico (pesciolini alla griglia)



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **barbecue oppure graticola**

Ingredienti

- 1 kg di pesce persico (o altri tipi di pesce di lago di piccole dimensioni)
- 1 limone
- 1 dl di olio extravergine d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Brustico (pesciolini alla griglia)

Passo 1.

Lavate i pesci e metteteli a cuocere sul barbecue senza squamarlo.

Passo 2.

Quando le squame saranno bruciate, passate un coltello sui pesci e raschiatele squame residue.

Passo 3.

Rimettete i pesci sul barbecue e quando la pinna dorsale si staccherà facilmente, togliete i pesci dal fuoco, inserite un coltello nella fessura da cui avete staccato la pinna dorsale e aprite il pesce, staccate la testa ed eliminate le interiora.

Passo 4.

Condite con un intingolo fatto con l'olio d'oliva, prezzemolo tritato, il succo di un limone, sale e pepe a piacere.

Note

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