{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

tranci di dentice, 320 gr.
olio extra vergine d'oliva, q.b.
succo di limone, un cucchiaio
spicchio d'aglio, 1
sale e pepe, q.b.

Preparazione:

Adagiate i tranci di dentice su un foglio di carta oleata.
Bagnate con succo di limone.
Condite con un goccio d'olio.
Aggiungeteci l'aglio privo del "cuore".
Regolate di sale e pepe.
Chiudete il cartoccio non troppo stretto.
Passate nel forno a microonde a potenza piena per 6 min. circa.
Ruotate il cartoccio in modo d'avere una cottura uniforme.
Levate e fate riposare per 2 min.
Aprite il cartoccio.
Velate il pesce con il sugo di cottura.
Servite.