



Triglie al cartoccio (x 4 persone)

Ingredienti:

- 16 triglie di media grandezza
- 1 mazzetto di erbe aromatiche: rosmarino, timo, maggiorana, origano
- 1 limone (oppure olio agrumato al limone)
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- Olio extravergine di oliva - Casaliva
- Sale e pepe q.b

Procedimento:

Preriscaldate il forno a 190 gradi. Mondate le erbe e lasciatele intere. Eviscerate le triglie, lavatele e disponetele a gruppi di 4 su un foglio di carta di alluminio, passatele con un velo di olio, profumate con le erbe, salate e pepate a piacere. Prima di chiudere il cartoccio bagnatele con 2 cucchiaini di vino e infornate per 15 minuti. Togliere dal forno, aprirete il cartoccio e servite.