



ALLES FISCH

MOLO CON SCORZA DI LIMONE

Ingredienti

- moli
- prezzemolo
- limone
- sale
- pepe
- olio



Lavare i pesci praticando un taglio sul ventre.

Preparare una farcitura di pan grattato, prezzemolo, sale e pepe bagnata con un po' d'olio e succo di limone.

Riempire le pance dei pesci con la farcitura.

Mettere una padella con dell'olio sul fornello e poggiarvi i pesci quando l'olio sarà caldo.

Dopo qualche minuto girarli sull'altro lato e grattugiarvi sopra la scorza di limone.

Controllare la cottura e servire, evitando di lasciar cuocere troppo a lungo perché la carne del pesce si sfalda.

fonte:<a

href="http://pampel-muse.blogspot.com/2014/01/moli-in-padella-con-scorza-di-limone.html"

target="_blank">http://pampel-muse.blogspot.com/2014/01/moli-in-padella-con-scorza-di-limone.html

