ALLES FISCH

TRIGLIE GRATINATE AL FORNO

Ingredienti

- Per 5 persone:
-
- 10 triglie
- pane grattugiato q.b.
- origano q.b. rosmarino q.b.
- prezzemolo q.b.
- sale q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
-
-
-

Sciacquate le triglie sotto acqua fredda corrente.

Preparate gli ingredienti per la panatura mescolando in un piatto fondo il pane grattugiato con le erbe aromatiche tritate. Spennellate le triglie con l'olio di oliva da entrambi i lati poi passatele nel mix di pangrattato ed erbe.

Adagiate le triglie su di una teglia foderata con carta da forno, terminate con un filo d'olio e infornate in forno già caldo a 180° per 20 minuti. A cottura ultimata togliete dal forno e servite le vostre triglie cotte al forno immediatamente. Buon appetito!

Copiato da: https://primochef.it/come-cucinare-le-triglie-gratinate-al-forno/ricette/?refresh_cp