



PAGELLO CON GRAN MORAVIA



Un leggero secondo di pesce al forno con doratura di Gran Moravia e contorno di verdure.

Preparazione:

Salate e pepate l'interno del pesce precedentemente ben pulito, (è possibile aggiungere anche delle erbe aromatiche come prezzemolo, timo, rosmarino).

Fate soffriggere brevemente in una padella con il burro la zucchini, i pomodorini e l'aglio precedentemente tagliati. Adagiate il pesce sulla verdura e ricopritelo con il Gran Moravia grattugiato, il pangrattato e il prezzemolo già mescolati insieme.

Infornate per 10-12 minuti a 200° finché non si crea una doratura croccante.

Servite con le verdure e, a piacimento, con patate.

Ingredienti

2 pagelli
sale, pepe bianco
1 spicchio d'aglio
1 zucchini
20 pomodorini

prezzemolo tritato
**2 cucchiaini di Gran Moravia
grattugiato**
2 cucchiaini di pangrattato
2 cucchiaini di burro



SECONDI PIATTI



PESCE



PREPARAZIONE



COTTURA



DIFFICOLTÀ: BASSA