



Pesce Serra nel Forno

Fırında Çinekop



1 kg di pesce serra
1 cipolla
1 limone
6 spicchi d'aglio
1 bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale

I pesci si puliscono e si lavano le teste.

Si olio il vassoio con la metà dell'olio d'oliva. I pesci si filano strettamente.

Alla sopra si pizzicano sale e peperoncino a rossa poi si mettono le cipolle tagliate in rotonde e limone fettato. Ed in mezzo si mettono gli agli.

Ultimamente si aggiunge l'altra metà dell'olio d'oliva.

Il vassoio del forno si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 50 minuti poi servirsi in caldo.

Nota: Olio da il gusto diverso ai pesci.