



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## 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.