



Arrossimento nel Forno di Melagrana

Fırında Mezgit Kızartması



1 kg di melagrana pulita
1 bicchiere di farina
1,5 bicchierini olio d'oliva
2 uova
1 cucchiaino di sale

- # I pesci si puliscono bene. Poi si filtra bene l'acqua.
- # In un piatto si miscelano sale e farina.
- # Il forno si regola a 200 gradi.
- # In una ciotola profonda si miscelano bene uova e poi nello stampo di forno si oli con olio d'oliva.
- # I pesci si sfocano con farina poi sfocano con uova miscelata dopo si filano nello stampo oliato.
- # Si inserisce nel forno riscaldato e si cucina finché arrossisce bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: È importante di essere caldo del forno. Questa ricetta è una ricetta di arrossimento nel forno.