

# Agoni alla griglia alla maniera trentina

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g agoni  
Alcune foglie olivo  
sale  
1 limone (succo)

## Preparazione

Pulire ed eviscerare i pesci senza squamarli e mettere nella pancia di ciascuno 2 foglie d'olivo. Preparare la brace, disporvi sopra (piuttosto distante dalla brace) la graticola e adagiarvi i pesci. Farli cuocere piano (circa 45 minuti) rigirandoli più volte. Ultimata la cottura salare, irrorare con succo di limone e servire ben caldi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>