

# Aguglie in graticola

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

800 g aguglie veraci

per la marinata:

olio d'oliva extra-vergine

aglio schiacciato

prezzemolo tritato

rosmarino tritato

sale

pepe

pangrattato

## Preparazione

Pulite le aguglie, eliminatene la testa e la coda, tagliatele in pezzi, lavatele, asciugatele e metteteli in una marinata composta con gli ingredienti sopraindicati, lasciandoveli per circa un'ora. Collocate i pezzi di aguglia in graticola calda sulla brace dolce e fateli cuocere, rivoltandoli di tanto in tanto e spennellandoli di marinata. Copriteli infine di pangrattato e fate dorare leggermente.

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

<http://www.ricetteitalia.org>