

Alborelle al forno

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g alborelle
1/2 bicchiere olio d'oliva
1 rametto rosmarino
1/2 bicchiere vino bianco
pepe in grani
sale
insalata cicoria
2 limoni

Preparazione

Rosolare i pesci in forno caldo per pochi minuti con olio e rosmarino. Salare e pepare, bagnare con vino e far evaporare. Scolare le alborelle e sistemarle su un piatto di servizio, sopra un letto di insalata cicoria, guarnirle con rondelle di limone e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>