

lospeziale.bio

Rombo al limone

INGREDIENTI

4 Filetti di rombo già puliti | Olio extravergine di oliva q.b. Sale q.b. | 1 Limone

Miscela di spezie (pepe, timo, citronella, zenzero) q.b.

PROCEDIMENTO

Per prima cosa foderate una pirofila con carta da forno, disponetevi all'interno i filetti del rombo già puliti facendo attenzione a non sovrapporli.

Condite il pesce con sale, miscela di spezie, succo di limone e olio extravergine di oliva. Infornate in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 20 minuti circa.

A cottura ultimata togliete dal forno e servite con un contorno a piacere come patate al forno o verdure in insalata o grigliate.

Guarnite con fette di limone fresco. In alternativa provate la ricetta con altri tipi di pesce (merluzzo, sogliola...).

Miscela Di Spezie Con Pepe E Limone

Scansiona e acquista.



lospeziale.bio