

AGONI ALLA GRIGLIA ALLA MANIERA TRENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di agoni
- alcune foglie di olivo
- sale
- 1 limone (succo)

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 pian piano (circa 45 minuti) rigirandoli più volte. Ultimata la cottura salare, irrorare con succo di limone e servire ben caldi.