

ALBORELLE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

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

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.