

## CEFALO AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cefali da porzione
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- prezzemolo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldare tre cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio intero e toglietelo quando è color oro.

Adagiatevi i pesci, regolate sale e pepe.

Cuocete a fuoco moderato per 15 minuti circa.

Prima di ritirarli cospargeteli con un po' di prezzemolo tritato.

Servite il pesce con il sugo e spicchi di limone.