

# COREGONE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 coregoni piccoli da 250 g
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 4 foglie di basilico
- olio d'oliva extra-vergine del garda
- sale

Pulire ed eviscerare i pesci; lavarli e asciugarli.

Salarli all'esterno e all'interno.

Farcire ognuno con un trito di aglio, cipolla, sedano, carota e basilico sminuzzato a mano; irrorarlo con un filo d'olio e avvolgerlo in carta d'alluminio.

Adagiare i coregoni in una teglia e infornare in forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti circa.