

# LAVARELLI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 lavarelli di 200 g ognuno
- 60 g di burro fuso
- 2 cucchiaini di formaggio stagionato grattugiato
- 1 pizzico di salvia tritata
- poco pepe nero
- 1 limone (succo)
- burro per la pirofila

Lavare, eviscerare, asciugare, salare e infarinare 4 lavarelli di 200 g. di peso cadauno.

Disporli in una pirofila da forno, già imburrata, cospargerli con 2 cucchiaini di formaggio stagionato grattugiato e condire con un pizzico di salvia tritata e poco pepe nero.

Bagnarli con 60 g di burro fuso e il succo di 1 limone.

Coprire il tutto con carta argentata e passare la pirofila al forno già caldo a 200 gradi per 20 minuti.

Servirli ben caldi.