



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

...

nome	tipo_piatto	ing_principale
Tranci_di_Palombo_Rustici	Piatti_pesce	Palombo

4 tranci -- palombo 8 -- pomodorini sott'olio 2 -- peperoncini non troppo piccanti 1 rametto -- basilico 2 cucchiari -- aceto di vino 2 cucchiari -- olio di oliva extravergine -- sale

Sgocciolate i pomodorini sott'olio e tagliateli a listelle sottili. Tagliate nello stesso modo anche i peperoncini e le foglie di basilico. Scaldate il forno a 180 gradi. Preparate sul piano di lavoro 4 fogli di alluminio che possano contenere le fette di pesce e versate su ognuno un goccio di olio. Posatevi i tranci, condite con l'aceto e ancora pochissimo olio, salate e cospargete con i pomodorini, i peperoncini e il basilico. Richiudete i cartocci in modo che nella parte superiore non siano a contatto con il pesce. Passate in forno e cuocete per 15 minuti di cottura. Togliete dal forno, fate sgocciolare il liquido all'interno e servite (se volete senza eliminare il cartoccio) accompagnando per esempio con una salsa di pomodoro fresco.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				