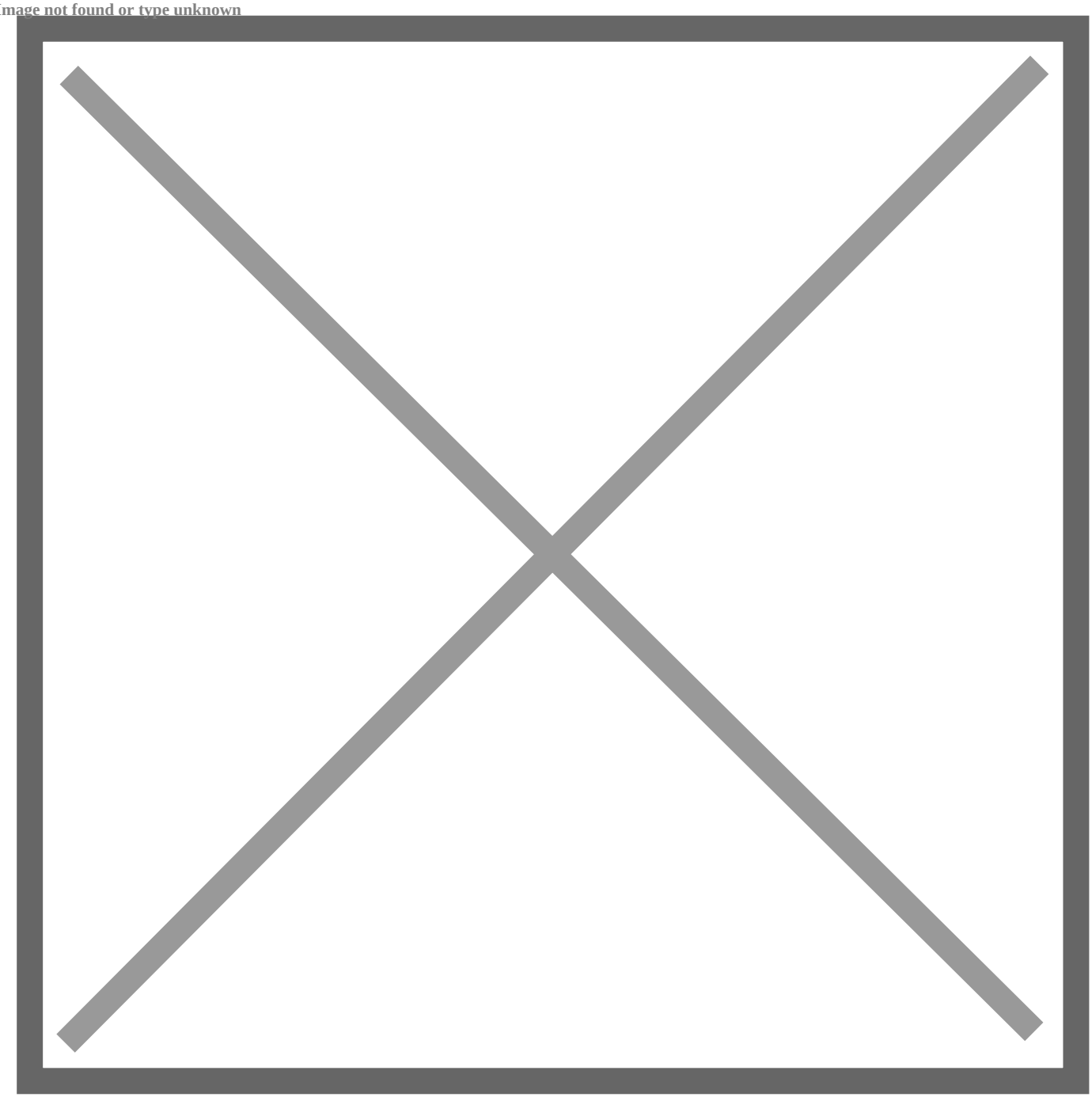
Merlano - Moli al forno

Image not found or type unknown



Ingredienti per (3persone)tempo cottura 30 m

- *1 kg di moli freschi*
- *un ciuffo di prezzemolo*

- *2 spicchi d’aglio*
- *olio*
- *sale pepe*

Preparazione

Preparate un trito con l’aglio e il prezzemolo. Amalgamate bene i due ingredienti aggiungendo sale, pepe e olio. Togliere la testa ed eviscerare i moli. Passarli nel trito e appoggiarli in una teglia foderata con carta da forno unta di olio. Spolverare con un'altra manciata di trito e passare sopra con un filo d’olio. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi 15-20 minuti. Servire subito accompagnato con spicchi di limone e Prosecco freddo 10°C.