

Sogliola al forno con verdure

filetti di sogliola con verdure
2 porri
1 limone
un pizzico di sale



FACILEeBUONO

Una ricetta sfiziosa



Laviamo e asciugiamo il pesce.
Eliminiamo la parte verde dei porri e il primo strato esterno. Laviamoli, asciugiamoli e tagliamoli a rondelle.
Foderiamo una pirofila con carta forno.
Disponiamo i filetti di pesce sopra i porri, saliamo e grattugiamo un po' di scorza di limone.
Cuociamo in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti.
Serviamo il pesce con uno spicchio di limone.

Una sfiziosa sogliola in forno con verdure. Questa ricetta con porri e limone, da accompagnare a del riso in bianco. Ecco come cucinarla.