TRIGLIE ALLA CALABRESE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di triglie,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 limone,
- origano,
- sale.

Allineate le triglie pulite ed asciugate in un tegame con olio.
Spremere il limone, aggiungere origano e sale.
Versare ancora un filo d'olio sulle triglie e mettere in forno a fuoco vivace.
Servire subito.