TRIGLIE ALLA CALABRESE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 triglie fresche (circa 800 g),
- 1 limone,
- 1 pizzico di origano,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulite e sciacquate i pesci, poi allineateli in un solo strato in un tegame da forno che possa andare in tavola, unto con olio d'oliva.
Salate, spruzzate abbondantemente l'origano e irrorate con un filo d'olio.
Preparate il forno ben caldo.
Dieci minuti prima di andare in tavola, infornate.
Servite le triglie spruzzate di succo di limone direttamente nel tegame di cottura, con il liquido che esse avranno prodotto.