

BIANCHETTI AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- bianchetti
- abbondante succo di limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Lavate i pesci e posateli su un piatto condendoli con abbondante succo di limone, prezzemolo, olio e sale.
Lasciate riposare così per 2 ore e poi servite.