
AGUGLIE IN GRATICOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di aguglie veraci

Per la marinata:

- olio d'oliva extra-vergine
- aglio schiacciato
- prezzemolo tritato
- rosmarino tritato
- sale
- pepe
- pangrattato

Pulite le aguglie, eliminatene la testa e la coda, tagliatele in pezzi, lavateli, asciugateli e metteteli in una marinata composta con gli ingredienti sopraindicati, lasciandoveli per circa un'ora.

Collocate i pezzi di aguglia in graticola calda sulla brace dolce e fateli cuocere, rivoltandoli di tanto in tanto e spennellandoli di marinata.

Copriteli infine di pangrattato e fate dorare leggermente.