

MARINATA ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 1 limone
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- prezzemolo
- 1 pizzico di origano
- rosmarino
- sale
- pepe

Emulsionate aceto, olio e succo di limone, versate il tutto in una larga terrina. Aggiungete il rosmarino e il prezzemolo tritati, un pizzico di origano, sale e pepe. Lasciatevi insaporire il pesce un paio d'ore prima di cuocerlo.