

FRAGOLINI AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fragolini
- 2 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Mettere in forno per 5 minuti il pesce pulito e bagnato con olio.

Tagliare finemente i carciofi e stufarli in padella con aglio, olio e prezzemolo.

Adagiare il pesce nella padella per altri 5 minuti aggiungendo sale e pepe.