

SGOMBRO GOLOSO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri freschi,
- 4 fette di lardo di Colonnata,
- 4 foglie di alloro,
- sale,
- pepe,
- 4 rametti di rosmarino,
- poco olio d'oliva.

Pulite i pesci e farciteli con sale, pepe, una foglia d'alloro e un rametto di rosmarino.

Avvolgeteli nelle fette di lardo, disponeteli in una teglia da forno con poco olio e cuocete in forno caldo a 200° per 15 minuti.