

Bianchetti “arracانات”

Ingredienti

Per 4 persone

- 500g di bianchetto
- pangrattato
- formaggio pecorino pugliese
- aglio
- prezzemolo tritato
- olio extravergine d'oliva



Preparazione: lavare in acqua fredda corrente il bianchetto tenendolo in un colabrodo. Sistemarlo in una pirofila da forno dopo aver messo sul fondo un filo d'olio; livellare il pesce con un cucchiaio.

Spolverizzarlo con pangrattato misto a pecorino; condire con sale, pepe, pezzetti di aglio e prezzemolo tritato.

Finire con un filo d'olio e infornare caldo (180°) per circa 15 minuti.