

# Bocconcini di cosa di rosso al forno



## Ingredienti per 4 adulti

600g coda di rosso

100g pan grattato

30g olio extravergine d'oliva

Aglio, prezzemolo q.b.

## Procedimento

Pulire e lavare il pesce.

Tritare il prezzemolo ed aglio ed unirlo al pan grattato con un pizzico di sale. Tagliare a grossi dadi la coda di rosso formando dei bocconcini, impanare con il pane profumato, sistemerle in pirofila e infornare a 170° per 30 minuti.

