



MORMORA *Lithognathus Mormyrus*

## MORMORE AL FORNO CON LIMONE

1 kg Mormore fresche pulite senza testa  
4 rametti di timo  
4 spicchi di aglio  
2 limoni  
olio extravergine d'oliva, sale e pepe

### Preparazione:

Farcite le mormore con qualche fetta di limone, uno spicchio di aglio con la buccia leggermente schiacciato e un rametto di timo. Accomodate le mormore su una teglia foderata con carta da forno inumidita, condite con un filo di olio, distribuite su un fianco qualche fetta

di limone, salate e pepate. Cuocetele nel forno ventilato a 200° per circa 20 minuti. Sfornate le mormore e servitele accompagnando a piacere con patate o un misto di verdure di stagione arrostiti in forno.

