



PAGELLO FRAGOLINO / RIBONE *Pagellus Erythrinus*

## PAGELLO AL FORNO SU LETTO DI VERDURE

### Ingredienti per 4 persone:

1 Pagello da circa 1 kg  
 300 gr di canellini lessi,  
 300 gr di piselli lessi  
 300 gr di spicchi di carciofi lessi  
 3 spicchi d'aglio  
 ½ limone, foglie di menta  
 olio extravergine q.b., sale q.b.

### Preparazione:

Pulire e togliere le spine dorsali e ventrali al pesce. Farcite la pancia del Pagello con qualche erba aromatica fresca. In una padella antiaderente oleata, saltare per circa 3 minuti singolarmente e rispettivamente i canellini, i piselli, i carciofi che al termine salterete insieme. Correggete di sale e versate il tutto in una teglia insieme al pesce che dovrà cuocere per circa 20 minuti a 160°C. Decorate e impreziosite la portata con qualche foglia di menta e una fetta di limone fresco.

