



PESCE GRATINATO

Ingredienti (per 10 bambini):

- 600-650 gr. di pesce scongelato halibut, merluzzo o nasello
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- pangrattato

Procedimento:

Passare il pesce scongelato e sgocciolato nel pane tritato con prezzemolo fresco e aglio. Poi disporre su carta da forno leggermente oliata per circa 30-40 minuti. A piacere si può aromatizzare il pane con timo o rosmarino.