

## LATTARINI AL PROFUMO DI ALLORO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (7 cucchiaini)
- sale
- 1 limone
- burro (60g)
- foglie d'alloro
- lattarini (600g)
- pepe nero

### Come si prepara

Mettere i lattarini in una teglia da forno ricoprendoli, sopra e sotto, con delle foglie di alloro.

Aggiungere l'olio, il burro, uno spicchio d'aglio, sale e pepe.

Spruzzare con il succo di un limone e infornare in forno già caldo a 200 gradi per 20 minuti.

**Tempo:** 45

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	86 kcal 360 kJ
-------------------	-------------------

### Tags

pesce, moscardini, bianchetti

