

## *Passera di mare con fette di mozzarella*



*Fino a 30  
minuti.*



*Normale*



### *Zubereitung*

1. Tagliare la platessa nel senso della lunghezza lungo il centro del lato scuro della pelle e ripiegare le metà verso l'esterno.
2. Condire la platessa con sale, pepe e scorza di limone.
3. Alternare le fette di mozzarella GOLDSTEIG con l'aglio selvatico e i pomodori e condire nuovamente con sale, pepe e scorza di limone.
4. Disporre la platessa condita su carta da forno e terminare la cottura in forno a 140 °C per circa 30 minuti.

### *Zutaten*

**Per 4 persone:**

- 4 platesse eviscerate senza testa
- 2 confezioni di mozzarella GOLDSTEIG a fette
- 20 fette di quarti di pomodoro sott'aceto
- 20 foglie di aglio selvatico o altre erbe aromatiche
- sale, pepe
- scorza di limone

