OMBRINA AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- un'ombrina di circa 1 Kg,
- olio,
- pangrattato,
- due limoni,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di brandy,
- qualche foglia di maggiorana e di cerfoglio.

Pulite l'ombrina, poi lavatela, asciugatela spennellatela di olio e passatela nel pangrattato.
Sbucciate al vivo i limoni e tagliateli a fettine sottili.
Formate uno strato di fettine di limone sul fondo di una pirofila ovale, precedentemente unta di burro, adagiatevi sopra il pesce e cospargetelo con una presa di sale e un pizzico di pepe.
Introducete la pirofila in forno caldo, a 200°, e fate cuocere per circa 35-40 minuti.
A metà cottura innaffiate il pesce con il brandy e voltatelo.
Tritate finemente la maggiorana e il cerfoglio e spargete il tutto sull'ombrina, pochi minuti prima di toglierla dal forno.
Trascorso il tempo stabilito, disponete il pesce sul piatto da portata, irroratelo con il fondo di cottura e servitelo subito.