BRANZINO AL SALE

Ingredienti:

- 2 branzini,
- 2 chili di sale grosso,
- 2 spicchi di aglio,
- pepe,
- prezzemolo,
- timo.

Tagliare la parte inferiore dei pesci, estrarre le interiora e sciacquare il ventre.
Riempire le spigole con il timo, il pepe, il prezzemolo e l'aglio.
In una teglia da forno, mettere sul fondo un chilo di sale grosso, adagiare i pesci e coprirli con il resto del sale.
Mettere nel forno, preriscaldato alla temperatura di 180°C e cuocere per circa 50 minuti.
Per controllare la cottura del branzino, evitare di coprire l'occhio del pesce con il sale, infatti, non appena l'occhio diventerà bianco, la cottura sarà ultimata.
Una volta tolta la teglia dal forno, rompere la crosta di sale e diliscare e togliere la pelle ai pesci.
Condire con un filo d'olio e servire a piacimento con salse dal sapore delicato.