ORATA AL SALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di orata
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di finocchio selvatico
- 3000 g di sale grosso integrale
- olio d'oliva

Pulite il pesce e riempitelo con un trito di cipolla e finocchio selvatico e 3 cucchiaini di olio d'oliva.

Versate in una teglia 1000 g di sale, adagiatevi il pesce e coprite con il sale rimasto.

Mettete in forno a 180 gradi per 50 minuti: il sale deve formare una crosta dura che romperete a cottura ultimata.

Estraete delicatamente il pesce, conditelo con olio e servitelo.