GRIGLIATA MISTA

Ingredienti per 4 persone:

- orata,
- sogliola,
- salmone,
- triglie,
- sgombri,
- olio,
- limone,
- sale,
- pepe,
- alloro e timo in polvere,
- farina,
- prezzemolo.

Le dosi per questa "grigliata mista" sono a discrezione di chi prepara; per quattro persone potete regolarvi in questo modo: una orata, una sogliola di media grossezza, due trance di salmone, due triglie e due sgombri medi.
Per predisporre i pesci alla cottura procedete nel seguente modo: sventrate e squamate l'orata; raschiate con un coltello la pelle della sogliola; squamate e sventrate le triglie; sventrate gli sgombri.
Tutti i pesci, comprese le trance di salmone, andranno poi lavati e asciugati.
Una volta fatte queste operazioni, passate a quelle successive: mettete l'orata in un grande piatto, spruzzatela con il succo di un limone, irroratela con un filo d'olio, salatela, pepatela e insaporitela con gli aromi in polvere; poi lasciatela marinare per 10 minuti.
Passate la sogliola nell'olio, salatela e infarinatela; ungete bene di olio anche gli altri pesci e spolverizzateli di sale e pepe.
Fate arroventare la griglia, adagiatevi per prima l'orata e fatela grigliare 5 minuti per parte, voltandola con una paletta.
Quindi levatela dalla griglia e tenetela in caldo in una grande pirofila che introdurrete nel forno, acceso al minimo, mentre cuocete gli altri pesci.
Fate ora grigliare le trance di salmone (10 minuti), poi le triglie (10 minuti), gli sgombri (12 minuti) e infine la sogliola (circa 8 minuti), girando sempre i pesci con una paletta, molto delicatamente.
Man mano che li togliete dalla griglia, passateli nella pirofila dove avete messo l'orata e teneteli in caldo nel forno, in attesa che siano tutti pronti.
Disponete quindi tutti i pesci su un piatto di servizio scaldato, decorateli con ciuffi di prezzemolo e spicchi di limone e serviteli.