

CEFALO IN GRATICOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di cefalo di g. 800 circa,
- 80 di olio d'oliva,
- una manciata di prezzemolo,
- origano,
- un limone,
- sale,
- pepe.

Mettete le fette di pesce su un piatto e irroratele d'olio, spolverizzatele con sale, pepe e origano e lasciatele marinare per circa un'ora.

Trascorso questo tempo, ponete sul fuoco una graticola e, quando sarà ben calda, sistematevi sopra le fette di cefalo. Cuocetele bene e lentamente da ambo le parti.

Nel frattempo mettete il rimanente olio in una tazza, unite il prezzemolo tritato il succo di un limone, sale e pepe e con una forchetta sbattete accuratamente.

Appena le trance di pesce saranno cotte, disponetele su un piatto da portata, irroratele con la salsina preparata e servite.