

CEFALO AL FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cefali da 500 g
- finocchio
- olio d'oliva
- sale

Pulite i pesci, lavateli, praticate qualche incisione laterale, ungeteli d'olio, salateli, mettete all'interno di ognuno un po' di finocchio fresco o secco.

Sistamate i cefali sulla doppia griglia, cuoceteli a brace non troppo ardente per 20 minuti.

Voltateli un paio di volte ungendoli con un po' d'olio e serviteli su piatti di carta.