

PESCE AL SALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pesce (orata, branzino, mormora, sarago)
- 3000 g di sale grosso
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Pulire il pesce delle interiora e togliere le pinne laterali; non squamare.

Prendere una pirofila da forno ovale, formare un letto di sale e adagiarvi il pesce, quindi ricoprirlo bene con il sale rimasto.

Mettere in forno molto caldo (220-240 gradi) e lasciar cuocere per 20 minuti circa.

A cottura ultimata estrarlo dal forno e spaccare la crosta di sale.

Disporre in un piatto i filetti del pesce e condire con olio extra-vergine di oliva, sale e pepe.