

SECONDI PIATTI

Branzino al sale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 branzino
- 1 Kg sale grosso

PREPARAZIONE

1 Pulite accuratamente il pesce, eviscerandolo e lavandolo un paio di volte.

Ponetelo sulla carta da forno dentro la teglia del forno stesso ricoprendolo completamente di sale grosso marino.



- 2 Mettetelo in forno preriscaldato a 175 °C e lasciatelo per 40 minuti minuti a seconda della dimensione.

Toglietelo dal forno, spaccate il guscio di sale e pulite con attenzione il pesce.



- 3 Servitelo caldo con un filo d'olio a crudo.

