

SECONDI PIATTI

Branzino al sale semplice

di: *vapjazz*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 branzino
- 1 kg sale grosso marino
- olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

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

Non va desquamato.

Ponetelo sulla carta da forno utilizzando la leccarda del forno stesso e ricoprite completamente di sale grosso.



- 2 Mettere in forno preriscaldato a 175 °e lasciatelo per 30 - 40 minuti a seconda della dimensione.

L'involucro del sale grosso consente di ottenere una cottura che permette al pesce di rimanere molto morbido e gustoso.

Una volta sfornato il pesce spaccate il guscio di sale e pulitelo con attenzione, ricavando dei bei filetti disliscati.



- 3 Impiattate e condite solo con un filo d'olio, servite caldissimo.

