

SECONDI PIATTI

Branzino in crosta di sale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 branzino
- 3 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- circa 500 g di sale grosso
- 5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- poco origano
- qualche goccia di limone.

PREPARAZIONE

1 Desquamare ed eviscerare il branzino.

Pulite il branzino sotto l'acqua corrente.

Mettete salvia e rosmarino nel ventre del branzino.

Sul fondo di una pirofila mettete del sale grosso ed al centro mettete il branzino.

Coprite abbondantemente con il sale rimasto.



2 Infornate a 180°C per 35-40 minuti.



3 Togliete tutto il sale e sfilettare il branzino.



4 In una ciotola mescolare l'olio, il succo di limone e l'origano.



5 Servite il branzino con l'emulsione.

