

SECONDI PIATTI

# Cefali allo spiedo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PREPARAZIONE

**1** Ripulire il pesce dalle squame e dalle branchie ma non togliere le interiora che, come nella beccaccia, sono la parte più gustosa.

Condire, poi, il pesce con sale, pepe, olio e pane grattugiato ed infilarlo nello spiedo mettendo fra un pesce e l'altro una foglia di lauro.

Fate cuocere per circa 15 minuti girando sempre lo spiedo.

Tritare due o tre foglie di lauro, mescolarle con pane grattugiato e cospargere il tutto sul pesce facendolo poi rosolare per altri 10 minuti.