

SECONDI PIATTI

Orata al sale

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



4 ORATE DI 300 G CIASCUNA NON
PULITE, 1 KG DI SALE GROSSO. COME
ACCOMPAGNAMENTO

¼ di litro di salsa aioli.

PREPARAZIONE

1 Lavate il pesce senza togliere le viscere e le squame. Coprite il fondo di una teglia con il sale grosso.

Adagiatevi il pesce e copritelo completamente con il sale rimasto. Passate la teglia in forno caldo per 20 minuti circa.

Liberate il pesce dalla crosta di sale e servitelo accompagnato con salsa aioli.