

SECONDI PIATTI

Spigole in crosta di sale

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

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



INGREDIENTI

- 2 spigole di 300 g circa
- 2 kg di sale grosso
- 1 spicchio d'aglio
- qualche rametto di prezzemolo
- 1 limone.

PREPARAZIONE

1 Volete sapere come si cuoce in modo semplice il pesce e lo si rende estremamente gustoso? Le **Spigole in crosta di sale** allora fanno al caso vostro. Una ricetta semplice e genuina che può essere realizzata anche da chi non è un asso ai fornelli.

Se poi ne siete golosi ecco per voi altre ricette per cucinare il pesce, in maniera semplice ma dal grande risultato:

[spigola al curry](#)

[ravioli alla spigola](#)

[spigola al limone](#)

2 Accendete il forno a 200°

Eliminate le interiora dei pesci (ma NON squamateli!) e lavateli sotto l'acqua corrente, asciugateli bene sia all'esterno che all'interno.

3 Rivestite di carta da forno una pirofila bagnata (così la carta si modella meglio), versate sopra 1 chilo di sale grosso e distribuitelo sul fondo risalendo un po' sulle pareti. Bagnate con dell'acqua usando preferibilmente uno spruzzino (il sale bagnato si scioglierà un po' e col calore i granelli si fonderanno e compatteranno).

4 Deponete sul sale i pesci, mettendogli nel ventre mezza fettina di limone, 2 rametti di prezzemolo e 2 fettine d'aglio (NIENTE SALE... ce n'è abbastanza in giro...), avvicinate i pesci tra loro per evitare che i granelli di sale penetrino nel taglio e ricoprite con il 2° chilo di sale, bagnandolo ancora con lo spruzzino.

5 Infornate per 40 minuti, portate in tavola e rompete con un martello la crosta di sale che avrà raggiunto la consistenza di un sasso. Impiattate, condite con del limone e con un po' d'olio d'oliva.