

SECONDI PIATTI

Brustico

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 luccio a testa
olio d'oliva
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Accendere il fuoco e, prima che i legni si brucino completamente, adagiare il pesce intero (con le interiora) su una graticola posta sul fuoco. In pochi minuti si forma una crosticina intorno al pesce, mentre la polpa all'interno si cuoce pregna dei suoi stessi umori e viene aromatizzata con il profumo amaro che viene dalla brace.

Togliere i lucci dal fuoco, raschiare le scaglie bruciacchiate e gettare le lische e le interiora; porre i filetti ricavati in un piatto e condire con olio d'oliva, sale e pepe.