

SECONDI PIATTI

Occhialone alla moda di San Sebastian

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

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



INGREDIENTI

- 1 occhialone di circa 1 kg
- 6 spicchi d'aglio
- 3 dl di olio
- 2 limoni
- sale e peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Dividete in due l'occhialone e togliete la spina centrale. Lavatelo e asciugatelo con un canovaccio. Salatelo, spruzzatelo con succo di limone e qualche goccia di olio. Lasciatelo macerare per un'ora in un luogo fresco.

Adagiatelo sulla graticola messa sulla brace o sulla griglia del forno. Spennellatelo di tanto in tanto con olio e giratelo spesso, in modo che la pelle risulti croccante da tutti i lati.

Quando sarà cotto adagiatelo in un piatto di portata e irroratelo con l'olio in cui avrete fatto friggere in precedenza l'aglio e il peperoncino.

Salate leggermente e aggiungete un paio di cucchiaini di succo di limone.

Servite l'occhialone caldissimo.