

SECONDI PIATTI

Pagello imperiale al sale

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



INGREDIENTI

1 Pagello imperiale (oppure pagello dentice ombrina etc)
2 kg di sale.

PER ACCOMPAGNARE

salmoriglio.

Più che per la ricetta del pagello al sale in se, pubblico solo per il tipo di pesce. Se lo trovate fresco non fatevelo scappare, ha carni molto più dolci e morbide di quanto non possiedano i normali pagelli o fragolini, insomma val proprio la pena di acquistarlo.

PREPARAZIONE

1 Ecco qua era un pesciotto da 1 chilo.



2 La boccuccia indica che siamo di fronte ad un predatore e di norma son pesci che hanno per il tipo d'alimentazione carni di piacevolissimo sapore.



3 Poi la cottura è semplice sale grosso sotto e sopra magari lo strato superiore inumiditelo con un pò d'acqua per facilitare l'operazione di copertura.
In questo caso niente sale aromatizzato non val la pena se vogliamo sentire tutto il sapore del pesce.



- 4 30 minuti a 200° poi rompete la crosta di sale prelevate la polpa, porzionate su piatto riscaldato e servite con salmoriglio caldo a parte in modo che ogni commensale possa aggiungerne la quantità desiderata.



5 Buon appetito.
ropa55