

Acqua Pazza di ARL

Ovvero ne' al forno ne' bollito...

Ricetta semplice da applicare con qualunque pesce.

In una teglia mettete il pesce pulito e squamato, aggiungete 2 dita di acqua, olio EVO, alcuni pomodorini, capperi, olive nere, un ciuffetto di prezzemolo, 1/2 bicchiere di vino, 1/2 limone (spremendolo), 1/2 cipolla, 2 spicchi d'aglio in camicia, pepe in grani e, magari, una foglia d'alloro.....la tradizione vorrebbe anche un sasso o roccietta raccolto in mare al momento...

Mettere il tutto in forno a 180/200 gradi, coperto con alluminio.

Dopo un quarto d'ora scoprire e bagnare ripetutamente con il liquido di cottura, fino al termine della stessa.

Preparare e pulire il pesce in un piatto....prendere tutti gli aromi , tranne il limone, e mescolarli con un poco di acqua di cottura, origano e olio crudo. Spargere sulla carne del pesce e godersela.