

Pesce al Sale di ARL

Non resisto e vi propongo la piu' semplice delle ricette per cucinare un pesce di taglia media, da 1 a 2 KG circa, come Spigola, dentice, orata e simili...

L'importante e' che la pelle conservi le squame, che il taglio per la pulizia sia piccolo, che i buchi dell'asta vengano protetti con un poco di carta da forno e....che il pesce sia freschissimo!

Prendete 2 Kg di sale grosso , appena inumidito e mescolato con un albume d'uovo e erbe aromatiche come rosmarino, salvia e origano.

stendetene uno strato di circa 1 cm su una teglia , su cui appoggerete il pesce , nel cui pancino avrete messo altre abbondanti erbe aromatiche.

Con il resto del sale e aggiungendone altro, se occorre, copri completamente il pesce e inforna a 170 gradi per 35 minuti per 1 KG (30 min per il secondo KG, 25 per il terzo).

Sforna, asporta la crosta di sale che sara' solidale alla pelle, metti i filetti puliti in un piatto, bagnali con l'umido raccolto nella convessita' inferiore della pelle residua, aggiungi olio profumato e, a piacere, limone.

Un riesling si accoppia benissimo

Un consiglio: un pesce di un KG o poco piu' cosi' preparato basta per 2 persone, massimo 3