

Variante per pesci alla Brace di Makkiat

Dopo aver eviscerato il pesce, senza togliere le squame si cosparge il pesce con del sale fino, fatelo direttamente nel piatto dove avete messo il pesce dopo averlo lavato, con l'acqua residua formerà uno strato uniforme sulla pelle; dopodichè lo mettete sulla griglia.

La crosta che si formerà, se riuscite a non romperla durante la cottura, tratterrà l'umidità all'interno del pesce che non seccando prenderà un saporino mooolto gradevole.

Per circa 300 gr tengo il pesce 5 minuti per parte.