

## CEFALETTI AI FERRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cefaletti di circa 200 g l'uno,
- trito di prezzemolo e aglio,

Per la marinata:

- olio,
- origano,
- sale,
- pepe appena macinato.

Squamate i cefaletti, privateli delle interiora (i buongustai dicono di lasciarle, essendo squisite), lavateli, asciugateli e richiudeteli.

Teneteli immersi nella marinata per circa due ore poi appoggiateli nella griglia doppia calda e fateli cuocere sulla brace o sulla graticola elettrica dalle due parti, ungendoli frequentemente.

Prima di servirli, cospargeteli con il trito di prezzemolo.

Variante: sostituite i cefaletti con altri pesci simili o con tranci di cefalo.