

BRANZINO AL FORNO IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino da 1500 g
- 15 spicchi di aglio
- 2 limoni
- 120 g di noci
- 6 rametti di timo
- 25 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale grosso
- alcuni grani di pepe
- 1 pizzico di peperoncino in polvere

Pulite e lavate il pesce, strofinatelo dentro e fuori con del sale grosso.

Pestate nel mortaio il timo con l'aglio e qualche grano di pepe, quindi strofinate l'interno del pesce con questa mistura. Se il taglio fatto per pulirlo è molto grande ricucitelo con del filo da cucina, poi disponete il pesce sopra un foglio di alluminio, condite con un giro d'olio e chiudete i bordi a cordoncino lasciando il cartoccio morbido in modo che rimanga dell'aria all'interno.

Disponete il cartoccio in una pirofila e infornate per 40 minuti.

Nel mortaio amalgamate le noci, il succo di limone e un pizzico di peperoncino fino a ottenere una salsa omogenea. Prelevate il pesce dal cartoccio e disponetelo su un piatto di portata caldo; servite accompagnando con la salsa a parte.