

---

## CEFALO AL CARTOCCIO CON GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cefalo
- 1000 g di gamberetti
- pepe in grani
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- 10 cl di olio d'oliva
- 50 g di prezzemolo
- alloro
- rosmarino
- sale

Pulire, lavare, asciugare il cefalo.

Metterlo in un piatto col prezzemolo, alloro, rosmarino, grani di pepe, aceto e sale.

Lasciare insaporire per 2 ore.

Aggiungere i gamberetti sgusciati e lessati.

Mettere il cefalo e i gamberetti in una carta d'alluminio imburrata.

Cospargere di olio e chiudere il cartoccio.

Metterlo in una pirofila.

Infornare a 180 gradi per 20 minuti.