

CEFALO ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cefalo da 800 g
- 1 rametto di rosmarino
- prezzemolo tritato
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulire il cefalo, lavarlo e aprirlo a metà.

Condirlo internamente con un trito di rosmarino e prezzemolo, olio, sale e pepe.

Richiuderlo, legarlo e tenerlo a marinare per 30 minuti in olio e rosmarino.

Cuocerlo su una griglia rovente irrorandolo con la marinata.

Quando è ben cotto levarlo dal fuoco e posarlo su un piatto da portata.

Eliminare il filo e guarnire con fettine di limone.