

CEFALO CON ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cefalo di 1000 g
- 200 g di zucchini
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite il pesce, privatelo delle branchie, svuotatelo, squamatelo, lavatelo e asciugatelo con delicatezza.

Ungete una teglia con l'olio e adagiatevi il pesce.

Mondate le zucchini, eliminate le due estremità, lavatele con cura, tagliatele a fettine e disponetele tutt'intorno al pesce; irrorate con olio, salate e pepate; spolverizzate quindi con il prezzemolo tritato finemente.

Mettete in forno e cuocete a calore moderato (200 gradi) per 45 minuti circa, rigirando di tanto in tanto le zucchini con delicatezza.