
CEFALO IN CARTOCCIO ALL'ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cefali da porzione
- 1 limone
- 4 ciuffi di aneto
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di brandy
- 1 cipolla
- aglio
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Pulite i cefali, lavateli e asciugateli.

Conditeli internamente con un pizzico di sale, di pepe e un po' di aneto.

Ritagliate quattro quadrati di carta d'alluminio, su ciascuno deponete un pesce, cospargeteli con un po' di cipolla e aglio tritati, adagiatevi sopra alcune fettine di limone, spruzzate il vino bianco e un cucchiaino di brandy.

Chiudete i cartocci, passateli in forno preriscaldato a 200 gradi per 10 minuti circa.

Ritirate e aprite il cartoccio al momento di portarlo a tavola.