

## COREGONE ALLA BRACE 1

Ingredienti per 4 persone:

- coregone
- olio d'oliva
- finocchio selvatico
- limone o salsa verde
- aglio
- salvia

Il pesce, tolte le interiora, le pinne e le squame, viene posto sulla graticola insaporendolo con olio e sale e, a seconda dei gusti, anche con finocchio selvatico, aglio o salvia.

Si lascia cuocere lentamente provvedendo a girarlo di tanto in tanto.

A cottura ultimata il pesce viene aperto e condito o con gocce di limone o con salsa verde.