

COREGONE ALLA BRACE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 coregoni da 500 g
- alcune fettine di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Per la salsa:

- olio d'oliva extra-vergine di Bolsena
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 acciuga
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- mollica di pane
- aglio

Pulire ed eviscerare i pesci.

Salarli e peparli all'esterno e all'interno e farcire il ventre con 1 rametto di rosmarino e qualche fettina di aglio.

Deporli sulla griglia arroventata e arrostarli con cura senza bruciarli.

A parte, preparare una salsa verde con gli ingredienti dati.

Quando il pesce è cotto servire i filetti ricoperti di salsa.