

DENTICE AL SALE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 dentice da 1500 g
- 1800 g di sale grosso
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale grosso
- pepe

Eviscerate, lavate e asciugate il dentice.

Conditelo internamente con sale fino e pepe.

Foderate una teglia con un foglio d'alluminio, cospargete il fondo con 400 g di sale grosso e sopra adagiatevi il pesce.

Ricopritelo completamente con il restante sale e cuocetelo in forno preriscaldato a 200 gradi per 45 minuti circa.

Ritirate, rompete la crosta di sale.

Spellate il dentice, disponetelo sul piatto da portata e condite con olio e limone.