

MERLUZZETTI FLAMBÉ ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 merluzzetti di 250 g ognuno
- olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- aromi (origano, timo, basilico)
- 2 bicchierini di brandy (o rum)
- sale grosso
- sale
- pepe

Togliete le squame ai pesci, puliteli all'interno (un lavoro che, a richiesta, vi può fare il pescivendolo), lavateli e asciugateli molto bene, poi metteteli a marinare in un po' d'olio battuto con il succo di limone, sale e pepe.

Grigliate i pesci da una parte e dall'altra a fuoco vivo.

Sul fondo di una grande pirofila o un piatto resistente al fuoco, sistemate uno strato di sale grosso alto 1 centimetro, disponetevi sopra la metà o più delle erbe aromatiche sulle quali adagerete i pesci; coprite tutto con altre erbe aromatiche, innaffiate con il brandy o il rum, precedentemente riscaldati e date fuoco.

Servite subito.