

SARAGO ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sarago da 1500 g,
- 80 g di burro,
- 50 g di filetti d'acciughe,
- 30 g di lardo,
- olio d'oliva,
- vino bianco.

Lavate il sarago, asciugatelo, praticate dei taglietti nelle parti dove la carne è più spessa e inserite un bastoncino di lardo e un pezzetto d'acciuga.

Spennellate d'olio un foglio d'alluminio, sistematevi il pesce e chiudete il cartoccio.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora senza aprire il cartoccio.

A fine cottura togliete il pesce dall'involucro, versate il sugo che si è formato in un padellino: diluitelo con il vino bianco e, a fiamma alta, fatelo ridurre almeno di un terzo.

Ritirate dal fuoco, incorporatevi il burro a pezzetti.

Sistematelo il pesce sul piatto da portata, servite con la salsa a parte.