

SPIGOLA AL SALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 spigola da 1000 g,
- 2 rametti di rosmarino,
- 2 spicchi di aglio,
- 3000 g di sale grosso,
- sale,
- pepe.

- 1 filo olio d'oliva

Pulite il pesce e drogatelo con un composto preparato mescolando sale, pepe, rosmarino e aglio tritato. Mettete sul fondo di una teglia da forno metà del sale, adagiatevi il pesce e copritelo con il sale rimasto. Cuocete in forno caldo a 200 gradi per circa 50 minuti.

Tolta la teglia dal forno, rompete la crosta di sale, sfilettate il pesce e servite con un filo d'olio d'oliva.