

CEFALO AL FORNO



Ingredienti **per 4 persone:**

1 cefalo di 1 kg
Sale e pepe
Olio extravergine di
oliva
2 limoni
prezzemolo



Preparazione:

Pulire il pesce senza squamarlo. Lavare e tagliare a fettine i limoni; coprire il fondo di una teglia da forno ovale, che contenga il pesce a misura, con il limone. Adagiare il pesce appoggiandolo sul ventre, salarlo e condirlo con 4 cucchiari di olio.

Cuocere in forno a 180° C per circa 30 minuti, quindi toglierlo con delicatezza dalla teglia e deporlo su un piatto di portata. Togliere con cautela la pelle, eliminando anche le squame. Nel frattempo levare le fette di limone alla teglia e unire al fondo di cottura un abbondante ciuffo di prezzemolo tritato e una bella manciata di pepe.

Mescolare e rimettere sul fuoco per qualche minuto: condire il pesce con il fondo di cottura al prezzemolo.

Si può servire il cefalo arrosto anche freddo accompagnato da una salsa maionese a cui siano stati incorporati un ciuffo di prezzemolo e un pugno di capperi tritati.