

CEFALO AL SALMORIGLIO



Ingredienti **per 4 persone:**

1 cefalo di 1 kg
Sale e pepe
250g olio extravergine di
oliva
2 limoni
Prezzemolo
Foglie di finocchio
Aglio



Preparazione:

Pulire il pesce. Lavare e condire un abbondante ciuffo di foglie di finocchio selvatico con olio, sale, pepe e aglio tritato. Mettere il preparato all'interno del pesce.

Cuocere i cefali alla griglia, o sotto il grill del forno, tenendoli piuttosto lontani dalla fonte di calore, in modo che la cottura avvenga a fuoco basso.

Nel frattempo, preparare il salmoriglio mettendo in un pentolino l'olio e emulsionarlo, battendo con la frusta, a 1 dl di acqua calda e al succo di limone.

Aggiungere alla salsa 1 spicchio d'aglio schiacciato, il prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di origano, sale e pepe. Mettere il tegamino sul fuoco a bagnomaria e far cuocere la salsa per circa 5 minuti.

Quando i pesci sono cotti spellarli, togliendo anche le squame, e servirli con la salsa al salmoriglio caldo.