

DENTICE AL SALE



Ingredienti **per 4 persone:**

1 dentice di 1kg
3kg di sale grosso



Preparazione:

Pulire il pesce, togliendo le viscere, ma lasciando la testa e le squame. Se il pesce fosse surgelato, non sgelarlo.

Distribuire sul fondo di una teglia che contenga il pesce a misura uno strato di sale spesso circa 2 cm; adagiare il pesce e coprirlo con un altro strato di sale, comprimendolo bene con le mani.

Mettere in forno già caldo a 200°C e lasciare cuocere per almeno 1 ora, anche di più se il pesce è surgelato. Se si vuole saggiare il punto di cottura rompere un pezzetto della crosta di sale e tirare una pinna: se si stacca con le pinne sottostanti, il pesce è cotto.

Portare in tavola il pesce con la sua crosta di sale e spaccarla al momento: insieme al sale si elimineranno anche le squame.