

Ombrina al sale

Ingredienti *Per 4 persone*

- 1kg di sale
- 2 ombrine 500g l'una (qualsiasi altro pesce che possa essere cotto arrosto)



Preparazione: deviscerare il pesce e lavarlo molto bene. Nella apposita formina di coccio a coperchio doppio o più semplicemente in una teglia da forno, mettere uno strato spesso di sale grosso, adagiarvi sopra il pesce e ricoprirlo con una coltre di sale. Infornare in forno caldo (200°) per circa mezz'ora.
Presentare il pesce in tavola coperto della crosta di sale. Spaccare la crosta, spellare il pesce e servirlo condito al massimo con pepe.