



Branzino al sale - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - forno

Ingredienti: (dose per 4 persone)

sale marino grosso kg 2 - un branzino kg 1 - 2 chiare d'uovo - pomodorini g 200 - uvetta g 30 - aglio - peperoncino fresco, piccante - salvia - rosmarino - timo - basilico - limone - olio extravergine - sale fino

Mettete l'uvetta in ammollo nel succo di limone. (Secondo il gusto, io l'uvetta non la metto). Riducete a dadini i pomodorini, il peperoncino fresco e raccogliete il tutto in una ciotola insieme con un trito fine di aglio e basilico, g 80 d'olio, le uvette con il succo di limone e sale fino: otterrete una salsina fredda. Mescolate tutto il sale grosso con le chiare, con salvia, rosmarino e timo poi con parte di esso preparate uno strato in una pirofila e accomodatevi il branzino, dopo averlo eviscerato. Senza togliere le squame, (devi asciugarlo molto bene). Coprite il pesce con il resto del sale, passatelo in forno a 200°C per 30' circa (se hai il forno ventilato la temperatura devi impostarla a 175°C), poi servitelo nella crosta di sale che spaccherete in presenza dei commensali: liberato dal sale e dalle lisce, il pesce si accompagna con la salsina fredda di pomodoro.

da cucina italiana on line.