



Branzino al sale 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Prendo una teglia da forno e faccio uno strato di sale grosso sul fondo ci metto sopra il pesce che NON deve essere squamato, nel pancino del pesce metto aglio rosmarino e una fetta di limone, poi ricopro per bene con altro sale grosso, per quanto riguarda la cottura devi considerare una ora per chilo di pesce, cioè se hai un pesce da 1,5 kg ci vorrà circa un'ora e mezza, per un pesce da otto etti circa tre quarti d'ora, spero di essere stata chiara. Appena cotto tiralo fuori dal forno e rompi la calotta di sale facendo attenzione a non rompere la pelle del pesce, pulisci per benino e condisci come più preferisci, io lo lascio così che è buonissimo giusto con un filo di buon olio d'oliva.

eCucinando.it