

ORATA AL SALE



Ricetta

4 YOU

Ingredienti

- 1 Orata eviscerata
- 1kg di sale grosso
- 1 o 2 albumi d'uovo
- Spezie varie q.b. (salvia, timo)
- 1 spicchio d'aglio

Preparazione

1. Montiamo gli albumi a neve.
2. Uniamoli al sale e amalgamiamo il tutto, rendendolo un composto omogeneo.
3. Rivestiamo una teglia con della carta forno.
4. Adagiamo l'orata, con le spezie nella pancia e l'aglio nella branchia.
5. Copriamo il pesce usando il composto ottenuto, avendo cura di lasciare scoperto l'occhio. Ci servirà per capire se sarà cotto.
6. Inforniamo a 180° per 30' minuti.



PREPARAZIONE
15 minuti



COTTURA
30' min. circa



DIFFICOLTÀ
FACILE



PORZIONI
2/3 persone