{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

branzini, 4 da 200 gr.
sale grosso, 1 kg.
sale fino, 500 gr.
albumi d’uovo, 4
1 bicchiere d’acqua

Preparazione:

Lavorare il sale con gli albumi e l’acqua ottenendo un impasto del sale molto umido.
In una teglia proporzionata, fare uno zoccolo con la metà del sale (dello spessore di un centimetro d’altezza).
Porvi i branzini in modo singolo.
Ricoprire tutto il pesce con l’altro sale.
Cuocere a forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.
Servire in modo singolo rompendo a tavola la camera di sale.
Accompagnare con verdure o patate al vapore con olio extravergine e limone.