



## SECONDI PIATTI DI PESCE

### Ricciola al salmoriglio

#### INGREDIENTI:

1 ricciola di circa 2 kg.  
1 grosso ramo di rosmarino.  
6 spicchi d'aglio.  
Qualche cima fiorita di origano fresco.  
Abbondante prezzemolo.  
2 limoni.  
1 costina di sedano di montagna.  
Origano secco.  
Olio extravergine d'oliva.  
Pepe nero macinato al momento.  
Sale.

#### PREPARAZIONE

Emulsionate mezzo bicchiere d'olio con 2 cucchiaini colmi di sale e abbondante pepe nero. Pulite la ricciola, spennellate l'interno e l'esterno con quest'emulsione, poi farcitemela con 4 spicchi d'aglio a pezzetti e il ramo di rosmarino. Cuocetela in forno a 200° finché non compare la pallina bianca nell'occhio; sollevatela e, se la pallina non è comparsa anche nell'altro occhio, giratela e proseguite la cottura. Intanto pelate il limone a vivo e tagliatelo a dadini con un coltello affilatissimo, eliminando tutti i semi. Triturate insieme con la mezzaluna il restante aglio, la polpa di limone e tutte le erbe, mettete questo trito in una terrina, diluitelo con l'olio, salatelo e pepatelo abbondantemente. Servite la ricciola caldissima accompagnata da questa salsa.