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 farcitela 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.