

SECONDI PIATTI

Branzini con patate al forno

di: *orny71*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BRANZINO 4
PATATE 4
OLIVE VERDI 2 cucchiaini da tavola
CIPOLLE 1
POMODORI CILIEGINI 9
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Desquamare ed eviscerare i branzini quindi passateli sotto l'acqua corrente.

Tagliare a fette sottili le patate e le cipolle ed a spicchi i pomodorini.

Foderata una teglia con carta forno e coprite il fondo con le patate, salate e cospargete con poco olio.



2 Coprite con le olive, i pomodorini e le cipolle.



3 Concludete con i branzini.



4 Salate, pepate, irrorate con poco olio ed infornate a 180°C per 40 minuti.

