

SECONDI PIATTI

Branzini con patate olive e cipolla al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I branzini con patate olive e cipolla al forno sono proprio buoni! Un piatto semplice nella sua esecuzione ma ricco di gusto e sapore! Questa ricetta inoltre è furba perché in un sol colpo si prepara contorno e secondo e inoltre non dovendo star dietro alla cottura si può pensare ad altro! Il branzino ha di natura una carne delicata che ben si presta alla cottura in forno che ne esalta il sapore! Di certo è un pesce pregiato ed è quindi molto idoneo a cene in cui si vuol fare bella figura. La riuscita di questa ricetta è garantita in quanto davvero non vi è nulla di difficile, ma al tempo stesso

di certo si farà un figurone con gli ospiti che gradiranno di certo.

Se amate i secondi di pesce vi invitiamo a provare anche la [spigola al limone](#), che nella sua estrema semplicità regala emozioni!

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 Per realizzare la ricetta dei **branzini con patate olive e cipolla al forno** bisogna desquamare ed eviscerare i branzini quindi passarli sotto l'acqua corrente.

A questo punto, 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.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare dei filetti invece del pesce intero?

Sì certo, ma in questo modo diminuisce il tempo di cottura.

Posso utilizzare anche altri pesci?

Certo, potresti optare per una gustosa orata ad esempio.

Posso surgelare una porzione avanzata?

Certo, utilizza un contenitore adatto agli alimenti e puoi tranquillamente surgelare.