

SECONDI PIATTI

## Branzino al cartoccio con verdure miste

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [45 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 1 branzino
- un mazzetto di cipollotti
- 1 pomodoro
- mezzo radicchio rosso
- 2 patate
- 2 zucchine
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 costa di sedano
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- poco peperoncino
- 1 cipolla bianca
- sale.

# PREPARAZIONE



2 Desquamare ed eviscerare il branzino quindi passatelo sotto l'acqua corrente.



3 Riempite il ventre del pesce con salvia, rosmarino e sedano.



4 Tagliare a bastoncino i cipollotti, il pomodoro, il radicchio, le patate e le zucchine.



5 Foderate una placca da forno con della carta da forno.

Preparate un letto di verdure sulla placca e adagiateci sopra il branzino.



6 Coprite con le altre verdure e l'olio.



7 Sale.



8 Peperoncino.



9 Mescolare il tutto.



10 Coprite con carta forno.



11 Infornate a 170°C per 40 minuti.



12 Pulite il pesce e servite.

