

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.

