

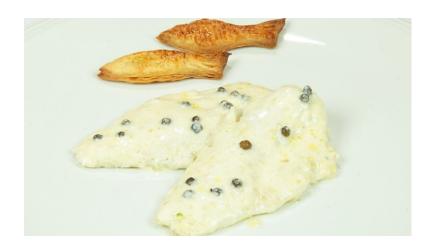
SECONDI PIATTI

Branzino al pepe verde

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BRANZINO (filetto) - 200 gr

SCALOGNO tritato - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

BURRO (1 noce) -

GRAPPA ½ bicchierini

PANNA liquida - 200 ml

PEPE VERDE in grani - 25 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Soffriggete lo scalogno nell'olio e nel burro.



2 Aggiungete i filetti di branzino salati e pepati. Dorateli da entrambi i lati.



3 Versate la grappa in un mestolo e riscaldatelo direttamente sul fuoco.



4 Utilizzate la grappa per irrorare di grappa i filetti di branzino, quindi fiammeggiate.



5 Unite il pepe verde e la panna.





Passate in forno molto caldo per 5 minuti circa, badando che la salsa non giunga a ebollizione. Adagiate i filetti di branzino su un piatto di portata precedentemente riscaldato e copriteli con la loro salsa.

Potete decorare, a piacere, con pasta sfoglia ritagliata in forma di pesce, dorata in forno.