

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.



**6** 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.