

SECONDI PIATTI

## Branzino farcito con julienne di zucchini e erbe aromatiche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 3 branzini
- 300 g zucchini
- 1 porro
- 1 limone
- erbe aromatiche fresche (basilico  
salvia  
rosmarino  
erba cipollina  
prezzemolo)
- olio e sale

### PREPARAZIONE



- 2** Pulite e lavate le zucchini, tagliatele a julienne e fatele cuocere in una padella antiaderente con il porro affettato, le erbe aromatiche tritate, il sale e un filo d'olio.



- 3** Preparate il pesce, pulitelo, lavatelo ed asciugatelo con carta assorbente.

Apritelo completamente al centro ed aiutandovi con un coltellino togliete tutta la lisca centrale.



4 Salate, pepate e farcitelo con le zucchine.



5 Sistematelo in una pirofila foderata di carta forno con qualche scorzetta di limone per dare profumo e un filo di olio.



6 Cuocete a 180° per 35 minuti oppure nel microonde con la cottura pesce per 7 minuti.



7 Pulite e servite i filetti.





Per 3 persone (liberamente tratto da La Cucina Italiana) **NOTE**