

SECONDI PIATTI

# Marmore con ortaggi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

- marmore
- pomodorini
- zucchine
- funghi porcini
- patate
- carote
- broccoli
- prezzemolo
- timo
- maggiorana
- vino bianco secco

## PREPARAZIONE



**2** Bollite i broccoli in una pentola.

Sul fondo della pesciera mettete acqua e mezzo bicchiere di vino bianco.

Collocatevi sopra le patate e le carote tagliate finemente ed i pomodorini.

Fate cuocere con il coperchio fino a quando le verdure saranno morbide ma ancora croccanti.



**3** Insaporite l'interno delle marmore con timo, maggiorana e prezzemolo.

Tagliate i funghi a pezzi e le zucchine a rondelle sottili.



- 4 Mettete tutto nella pesciera e cuocete con il coperchio per circa 20 minuti in base alla dimensione del pesce.



- 5 Spinate il pesce e servitelo con le verdure.

