

SECONDI PIATTI

Pepite di branzino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 2 filetti di branzino
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 confezione di patatine.

PREPARAZIONE

Pepite di branzino

2 Tagliare il branzino a pepite.

In un piatto mettete il tuorlo e mescolare con un pizzico di sale.



3 ed in un secondo piatto mettete le patatine sbriciolate.

Passate le pepite prima nel tuorlo poi nelle patatine facendole ben aderire.



4 Mettete le pepite sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Infornate a 200°C per 7 - 10 minuti o fino a quando non risultano ben cotte.