

SECONDI PIATTI

Branzino al cartoccio

di: *Eloisa*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Branzino al cartoccio: un secondo semplice da preparare e gustosissimo... Perfetto se avete voglia di pesce ma non volete imbarcarvi in una ricetta impegnativa!

Un piatto di pesce semplice, profumato e gustoso che può essere realizzato anche da chi non è molto esperto in cucina. All'interno del cartoccio viene racchiuso tutto il sapore del mare e alla sua apertura l'effetto esplosivo è davvero incredibile!

Provate questa versione e vedrete che successo. Se amate poi questo genere di piatti provate anche queste altre ricette di pesce:

[orata al forno](#)

[branzino al sale](#)

[branzino con patate](#)

INGREDIENTI

BRANZINO 1

CIPOLLE 1

LIMONE 1

POMODORI CILIEGINI 20

PREZZEMOLO ciuffo - 1

SPICCHIO DI AGLIO 3

ROSMARINO 1 rametto

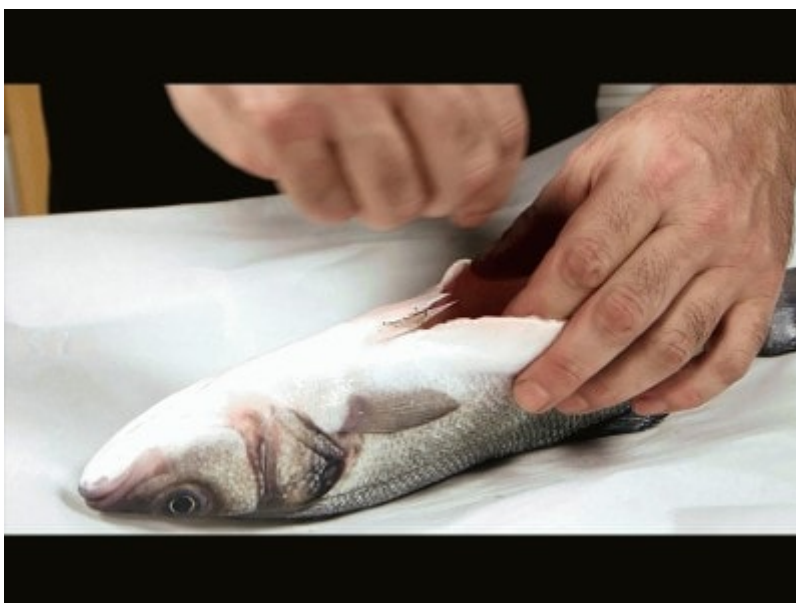
VINO BIANCO 1 bicchiere

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Condite la pancia del pesce con sale e pepe, farcitela con uno spicchio d'aglio ed un rametto di rosmarino.

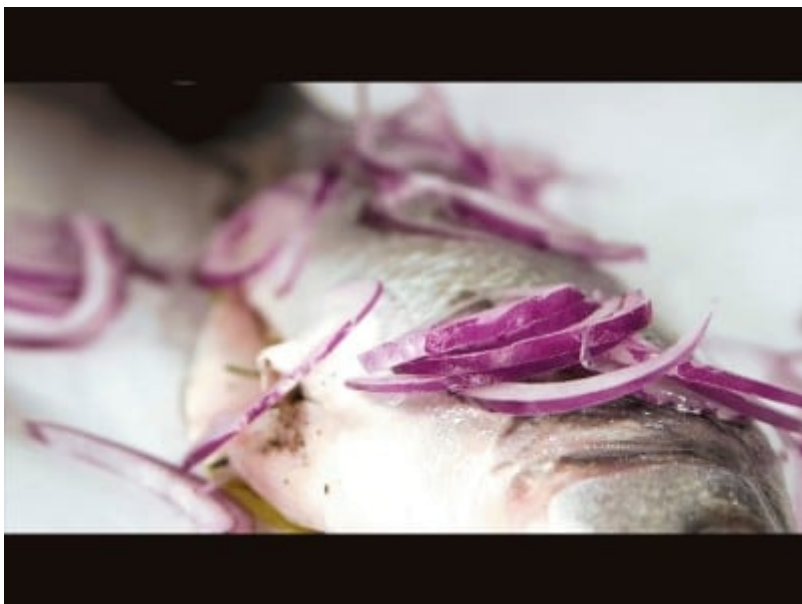




- 2 Adagiate il pesce sulla placca del forno coperta con abbastanza carta per poterla ripiegare a cartoccio, unta con un po' d'olio.



3 Aggiungete al pesce alcuni anelli di cipolla.



4 Unite qualche fettina di pomodoro, rondelle di limone e una pioggia di prezzemolo.



5 Irrorate con mezzo bicchiere di vino bianco.



6 Chiudete il cartoccio alzando i lembi della carta forno e unendoli come fosse un sacchetto.



7 Infornate a 200 C° per 15/20 minuti.



8 Accompagnate il pesce con patate lesse condite con olio e prezzemolo.