

SECONDI PIATTI

# Branzino al pepe verde

di: *Cookaround*

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.