

SECONDI PIATTI

# Branzino alle melanzane e olive nere

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *45 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 30 MINUTI DI AMMOLLO*



Un piatto che può sembrare molto elaborato nella preparazione ma che in realtà richiede solo un po' di organizzazione e di attenzione per seguire in maniera corretta i vari passaggi. Molto gustoso.

## INGREDIENTI

BRANZINO in tranci - 800 gr  
MELANZANE 400 gr  
OLIVE NERE snocciolate - 50 gr  
PANNA 100 ml  
LIQUORE ALL'ANICE O ANISETTA ½  
cucchiari da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
BURRO 20 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate e asciugate i tranci di branzino. Riducete la polpa delle melanzane a dadini e la buccia a listarelle e mettete il tutto a mollo per 30 minuti in 2 ciotole d'acqua salata.



- 2 Sbollentate la polpa delle melanzane per due minuti e la buccia per un minuto.





3 Ungete una placca, adagitevi le listarelle asciugate e passatele nel forno caldo a 180°C per pochi minuti.

In un tegame con olio e aglio rosolate la polpa e salate.



4 In una padella con il burro fate dorare i tranci di branzino, salate e pepate.



5 In una ciotola mescolate la panna, le olive tritate, l'olio rimasto, il liquore, sale e pepe.



**6** Disponete le melanzane su un piatto da portata, adagiatevi il branzino e servite con la salsa di olive.