

SECONDI PIATTI

Branzino con patate al forno

di: *enzaconforto*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **branzino con patate al forno** è un ottimo secondo piatto adatto davvero a tutta la famiglia. La carne tenera e bianca del branzino ben si sposa alla cottura lenta del forno. Il letto di patate accoglie la carne che rilascia su di esso tutto il succo rendendo il tutto molto ma molto gustoso. La carne di branzino è molto delicata ed elegante e per questo motivo che è da preferire durante le cene formali quando si vuol fare bella figura. Ma proprio per il suo gusto delicato è da consigliare anche per l'alimentazione dei più piccoli! Provate questa ricetta dal successo assicurato e vedrete che bontà!

Se cercate altre ricette di pesce vi consigliamo di provare anche la [spigola in crosta](#): favolosa!

INGREDIENTI

BRANZINO da 350 g ciascuno - 4
POMODORI CILIEGINI 240
SPICCHI DI AGLIO IN CAMICIA 4
ORIGANO ESSICCATO abbondante - 1
cucchiaino da tavola
OLIVE NERE 60 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO
PATATE 1 kg
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del branzino con patate al forno, per prima cosa lavate, desquamate, eviscerate e sfilettate i branzini.
- 2 Quindi pelate lavate e tagliate a fette regolari le patate, disponetele all'interno di una placca da forno foderata di carta alluminio, unta con un filo d'olio extravergine d'oliva. Aromatizzate le patate con gli spicchi d'aglio in camicia, insaporitele con un pizzico di sale e una leggera macinata di pepe, cospargetele con un filo d'olio extravergine d'oliva. Trasferite le patate in forno preriscaldato statico a 210°C e cuocete per 20 minuti.

- 3 Nel frattempo lavate i pomodorini e diviteli a metà, quattro parti i pomodorini più grandi. Trascorso il tempo indicato per la cottura delle patate, aggiungete nella placca da forno sopra le patate: i pomodorini, i branzini precedentemente puliti e le olive nere; aggiustate con un pizzico di sale e una leggera macinata di pepe e aromatizzate i branzini con un'abbondante spolverata di origano.
- 4 Infornate nuovamente e cuocete sempre a 210°C per altri 4-5 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite.

CONSIGLIO