

SECONDI PIATTI

Branzino e patate in salsa

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BRANZINO 1,5 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
300 ml
PATATE 500 gr
AGLIO 1 testa - 60 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
PEPE ROSA in polvere - 3 cucchiari da
tavola
ACQUA 400 ml
FARINA raso - 1 cucchiaino da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite, lavate il branzino e tagliatelo in tranci. Fate scaldare l'olio in una casseruola e fatevi soffriggere un trito d'aglio e peperoncino.

Soffriggete fino a che il trito sarà dorato, quindi unite la farina e il pepe rosso.



- 2 Mescolate velocemente e aggiungete l'acqua.



- 3 Unite, a questo punto, le patate sbucciate e tagliate a fette.



4 Quando saranno quasi cotte, aggiungete i tranci di branzino infarinati.



5 Lasciateli cuocere 2 minuti per parte e servite i tranci contornati dalla salsa.