BRANZINO AI SEMI DI FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 branzini,
- 1 manciata di semi di finocchio,
- succo di limone,
- sale,
- pepe,
- olio,
- origano,
- basilico,
- rosmarino.

Pulire il pesce, aprirlo e riempirlo con tutti gli aromi tritati.
Salare, pepare, spruzzare di succo di limone e cuocere al forno per circa 20'.
Si puo' cuocere il pesce anche alla griglia dopo averlo irrorato di olio.
Inoltre si possono utilizzare, con ottimi risultati, altri tipi di pesce come orate, dentici e pagelli.