BRANZINO AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di circa kg 1.200,
- 500 gr. di cozze o vongole,
- 1 cucchiaio di pasta d'acciuga,
- il succo di 1/2 limone,
- prezzemolo tritato,
- olio quanto basta,
- sale,
- pepe.

Preparate il pesce per la cottura e praticatevi delle incisioni regolari da ambo i lati per facilitarne la cottura; lavate e fate aprire a fuoco vivo le cozze, poi estraetele dai gusci.

Stemperate la pasta d'acciuga con il limone e unitevi qualche cucchiaio di olio, il prezzemolo tritato, sale e pepe.

Mescolate il composto ottenuto con parte delle cozze su un foglio doppio di carta oleata o un foglio di carta di alluminio, appoggiatevi il pesce, copritelo con le rimanenti cozze e il miscuglio, poi richiudete perfettamente il cartoccio.

Mettetelo sulla lastra unta del forno e fatelo cuocere a forno caldo (200°C) per 20-25 minuti.

Aprirete il cartoccio in tavola perchè solo così il profumo e la temperatura di servizio saranno quelle ottimali.

A vostro piacere potete servire il branzino al cartoccio accompagnandolo con un contorno di patate cotte a vapore.