BRANZINO AL FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di 1 kg,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 4 cuori di finocchio,
- sale,
- pepe,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1/2 l di brodo di pesce,
- 1 carota,
- 1 cipolla, 1 foglia di alloro,
- succo di limone.

Pulire con cura il branzino e ricavarne 4 filetti.
In una teglia da forno versare l'olio d'oliva, i finocchi tritati finissimi, i filetti di branzino, sale, pepe, il prezzemolo tritato e il brodo di pesce ottenuto bollendo per 10 minuti le lische, la testa e la pelle del branzino con la carota e la cipolla affettate, pochi grani di pepe e l'alloro.
Cuocere per 8 minuti in forno a 250°.
Servire con poco succo di limone.