BRANZINO IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 rotoli di pasta sfoglia fresca o surgelata,
- un branzino già sfilettato,
- un gambo di sedano,
- una carota,
- una cipolla,
- una foglia di alloro,
- un rametto di timo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero in grani.

Versate in una pescera o in una casseruola circa un litro d'acqua, aggiungete la carota, il sedano e mezza cipolla a pezzetti, l'alloro, il timo e qualche grano di pepe.
Portate a ebollizione e lasciate cuocere per 15 minuti.
Lavate i filetti di branzino quindi uniteli al brodo.
Fateli cuocere per 10 minuti.
Alla fine devono risultare ancora un pò crudi e compatti.
Srotolate la pasta sfoglia, stendetela e poi ritagliate due sagome a forma di pesce.
Sgocciolare accuratamente uno dei filetti e sistematelo al centro di una delle sagome, distribuite sul pesce un trito di cipolla e timo, salate e condite con un filo d'olio, facendo attenzione a non ungere la sfoglia.
Sovrapponete l'altro filetto di pesce, coprite con la seconda sfoglia e sigillate i bordi.
Dai ritagli di pasta ricavatene tante gocce con l'apposito stampino, quindi ordinateli sulla parte superiore della forma facendoli aderire con l'uovo sbattuto.
Sempre con la pasta disegnate occhio e bocca.
Infine cuocete in forno a 200° per circa 30 minuti.
Sfornate e servite dopo qualche minuto accompagnando con insalata fresca mista.