BRANZINO RIPIENO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino da 1 chilo,
- origano,
- 2 spicchi d'aglio,
- olio,
- sale,
- pepe.

Per il ripieno:

- 1 tazza di mollica di pane integrale,
- 2 cucchiai di capperi sottaceto,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 6 acciughe,
- 2 spicchi d'aglio,
- 4 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- il succo di 1 limone,
- sale,
- pepe.

Pulite il branzino all'interno, squamatelo con un coltellino, sciacquatelo e scolatelo perfettamente.
Fate il ripieno mettendo a bagno la mollica, poi strizzatela e ponetela in un recipiente dove unirete il prezzemolo tritato, l'aglio pestato, i capperi pure tritati, le acciughe sminuzzate e il formaggio grattugiato.
Impastate bene il tutto aggiungendo sale e pepe: lasciate riposare il ripieno per una diecina di minuti, quindi farcite il pesce che mettere in una pirofila da forno.
Irrorate di olio o succo di limone, aggiungete l'aglio intero, il sale, il pepe e l'origano e ponete in forno tiepido per 20 minuti circa.
Inumidite il pesce con cucchiaiate del suo sugo e fatelo cuocere altri 10 minuti circa a fuoco vivo.
Servite il pesce caldo sudi un piatto di portata guarnito con ciuffi di prezzemolo, capperi e fette di limone.