BRANZINO AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- un branzino di 1 Kg,
- sale,
- pepe,
- un mazzetto aromatico (timo, alloro, rosmarino),
- una cipollina,
- uno spicchio d'aglio,
- 100 g d i burro,
- un bicchiere e mezzo di vino bianco secco,
- mezzo cucchiaio di farina,
- un pizzico di noce moscata,
- due chiodi di garofano.

Pulite il pesce liberandolo dalle interiora, dalle pinne, dalle squame e lavatelo sotto l'acqua corrente, quindi asciugatelo e praticate sui fianchi alcuni tagli non troppo profondi, per facilitarne la cottura.
Adagiatelo in una pesciera, salatelo, pepatelo, unitevi il mazzetto aromatico, la cipollina, l'aglio e 30 g di burro fuso; irrorare con il vino bianco e passate in forno già caldo, per circa 30-40 minuti, bagnandolo di tanto in tanto con il suo sughetto.
Durante la cottura coprite la pesciera con un foglio di carta pergamena imburrata.
Adagiate il pesce sul vassoio da portata e mantenetelo al caldo.
Nel frattempo passate il sugo di cottura al setaccio, mettete al fuoco e legatelo con 20 g di burro lavorato con la farina.
Insaporite con la noce moscata e i chiodi di garofano, fate addensare la salsa per alcuni minuti a fuoco lento e terminatela, fuori dal fuoco, con gli altri 50 g di burro rimasto, unito a piccoli pezzetti per volta, rimestando di continuo con un cucchiaio di legno.
Versate il condimento preparato sul pesce e servite caldo.