

BRANZINO AL PEPE VERDE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di kg 1,500,
- 1 cucchiaio di pepe verde,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- poca farina,
- 2 cucchiari di olio,
- sale.

Pulite bene il branzino preparandolo per la cottura, quindi infarinatelo leggermente e mettetelo da parte.

Lavate il prezzemolo, privatelo dei gambi e tritatelo finemente con lo spicchio d'aglio.

In una teglia da forno stendete il pesce, regolatelo di sale, spolverizzatelo con il trito preparato, bagnatelo con l'olio e il vino bianco, prendetelo per la coda e giratelo due o tre volte in modo che il condimento si distribuisca uniformemente. Cospargete tutto con il pepe verde e passate in forno preriscaldato a 200°C per 25 minuti circa bagnando di tanto in tanto il pesce con il suo fondo di cottura.