

BRANZINO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di circa 1 kg di peso,
- 3 foglie di lauro,
- alcuni grani di pepe nero,
- olio,
- succo di limone,
- sale.

Pulire e ottenere dal branzino due filetti senza pelle e senza spine.

Marinare i filetti in olio, pepe, sale e limone.

In una pentola di pirex rosolare un po' di olio con il lauro, disporvi i filetti, coprirli con la marinata e cuocere per 4 minuti in forno.

Servire caldi.