

BRANZINO UBRIACO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di branzino,
- 200 g di cipolle,
- sedano,
- 2 spicchi d'aglio,
- timo,
- prezzemolo,
- basilico,
- vino bianco,
- brandy,
- 1 limone,
- olio,
- sale,
- pepe.

Pulire accuratamente il branzino.

Farlo rosolare per alcuni minuti nell'olio, unire le verdure e gli aromi tritati e bagnare con 1 bicchiere di vino e far cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti.

Quasi a cottura ultimata spazzare il pesce con il brandy e mettere sopra le fettine di limone.