

BRANZINO PROFUMATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino da 1000 g
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 limone
- 1 scalogno
- 1 finocchio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite il branzino e drogatelo con un trito di aglio, alloro, sale e pepe.

Tagliate a fette le verdure e disponetele col pesce in una teglia da forno.

Aggiungete il rametto di rosmarino, il limone tagliato a tocchetti, condite con un filo d'olio e fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 35/40 minuti.