

FILETTO DI BRANZINO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di 1000 g
- 3 foglie di alloro
- alcuni grani di pepe nero intero
- olio d'oliva
- alcune gocce di succo di limone
- sale

Pulire e sfilettare il branzino in modo da ottenere 2 filetti, senza pelle e senza spine.

Lasciar marinare per alcuni minuti i filetti con poco sale, i grani di pepe nero, olio d'oliva e le gocce di limone.

In un recipiente di pirex far rosolare un poco d'olio con le foglie di alloro, disporre i filetti ricoperti dal sughetto della marinata rimasto e far cuocere per 4 minuti in forno.