

BRANZINO ALLA MODA DI DAFNE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro trance di branzino da 160 g l'una,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipolla,
- 100 g di pancetta affumicata,
- quattro cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe,
- 30 g di zucchero,
- 25 g di farina,
- 30 g di burro,
- il succo di un limone.

Lavate e asciugate le trance di branzino.

Preparate un fine battuto di aglio, cipolla e pancetta affumicata e ponetelo in un tegame; unite l'olio e mettete il recipiente sul fuoco, lasciando colorire dolcemente il battuto.

Adagiatevi poi le trance di pesce e fatele cuocere dalle due parti a calore moderato, dopo averle spolverizzate con una presa di sale e un pizzico di pepe.

Mettete in un'altra casseruolina lo zucchero, la farina e il burro e ponete su fuoco basso, rimestando in continuazione fino a che gli ingredienti si saranno ben amalgamati.

Diluite con il succo di limone e lasciate addensare la salsina, senza mai smettere di rimestare.

Disponete il pesce con il suo fondo di cottura sul piatto da portata, irroratelo con la salsina preparata e servire subito.