



**SoloPrimi e non**

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

[www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

nome	tipo_piatto	ing_principale
Branzino_di_Forno_02	Piatti_pesce	Branzino

1 -- branzino da 1500 grammi 800 grammi -- pomodori rossi 1 -- cipolla 1 -- limone

Pulite il branzino e ponete nel suo ventre cinque fettine di limone tagliate al vivo (cioe' senza buccia e sottostante pellicina bianca). Tagliate pomodori e cipolle a fettine e con meta' di queste ricoprite il fondo di una teglia ben oliata, sopra adagiatevi il branzino e ricopritelo con le altre fette avanzate. Cuocete in forno a 180 gradi per un'ora. Buono anche freddo.

# [www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

<a href="#">Abruzzo</a>	<a href="#">Basilicata</a>	<a href="#">Calabria</a>	<a href="#">Campania</a>	<a href="#">Emilia Romagna</a>	<a href="#">Friuli Venezia Giulia</a>
<a href="#">Lazio</a>	<a href="#">Liguria</a>	<a href="#">Lombardia</a>	<a href="#">Marche</a>	<a href="#">Molise</a>	<a href="#">Piemonte</a>
<a href="#">Puglia</a>	<a href="#">Sardegna</a>	<a href="#">Sicilia</a>	<a href="#">Toscana</a>	<a href="#">Trentino A. Adige</a>	<a href="#">Umbria</a>
<a href="#">Valle d'Aosta</a>	<a href="#">Veneto</a>				