



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

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

www.soloprimi.com

<u>nome</u>	<u>tipo_piatto</u>	<u>ing_principale</u>
Branzino_di_Pepe_Verde_02	Piatti_pesce	Branzino

1 -- branzino di 1500 grammi 1 cucchiaio -- pepe verde 1 spicchio -- aglio 1 ciuffo -- prezzemolo 1 bicchiere -- vino tipo bianco poca -- farina 2 cucchiaini -- olio di oliva -- sale

Pulite bene il branzino preparandolo per la cottura, quindi infarinatelo leggermente e mettetelo da parte. Lavate il prezzemolo, privatelo dei gambi e tritatelo finemente con lo spicchio d'aglio. In una teglia da forno stendete il pesce, regolatelo di sale, spolverizzatelo con il trito preparato, bagnatelo con l'olio e il vino bianco, prendetelo per la coda e giratelo due o tre volte in modo che il condimento si distribuisca uniformemente. Cospargete tutto con il pepe verde e passate in forno preriscaldato a 200 gradi per 25 minuti circa bagnando di tanto in tanto il pesce con il suo fondo di cottura.

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.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				