



**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_Pomodoro	Piatti_pesce	Branzino

1 -- branzino di 1200 grammi 500 grammi -- cipolle 500 grammi -- pomodori 30 grammi -- funghi secchi 2 -- peperoni 1 bicchiere -- vino tipo bianco -- olio di oliva -- aglio -- sale -- prezzemolo

Mettere in una pirofila meta' delle cipolle tagliate ad anelli, aglio, meta' dei pomodori a spicchi, un peperone a strisce, meta' dei funghi lasciati rinvenire in acqua tiepida. Appoggiarvi sopra il pesce pulito e unto d'olio. Salate e cospargete di prezzemolo tritato. Coprite col resto dei pomodori, le cipolle, i peperoni e i funghi. Bagnate con vino e olio allungato con acqua e infornate.

# [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>				