

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Branzino al cartoccio con verdure

Strawberry · Thursday, July 21st, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 600gr branzino
- 4 carciofi
- 2 patate
- 50gr olive nere
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 2 pomodori
- un limone
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Pulite il branzino, capate e tegliate a spicchi i carciofi, pelate le patate e riducetele a dadini. Disponete un foglio di alluminio e al centro un foglio di carta da forno,mettete il branzino, unite i carciofi, i pomodori tagliati a pezzetti , le olive, lo spicchio di aglio, le patate, salate,pepate, condite con un filo di olio e il vino bianco, chiudete il cartoccio di alluminio e cuocete in forno a 180° per 30 minuti. servite in tavola con il prezzemolo tritato e le fettine di limone.

This entry was posted on Thursday, July 21st, 2011 at 12:48 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.