

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Branzino con patate

Strawberry · Tuesday, September 16th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 4 branzini
- 400gr patate
- 100gr pomodorini
- 100gr olive nere di gaete
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 4 foglie di salvia
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite ed eviscerate i branzini. Pelate, lavate e tagliate a pezzi le patate, disponetele in una teglia, salate,pepate, irrorate con l'olio e mettete in forno per 15 minuti a 180°,estraete la teglia dal forno, adagiate i branzini, unite i pomodorini lavati e tagliati a pezzi, le olive e le foglie di salvia, bagnate con il vino, irrorate con un filo di olio e un pizzico di sale e continuate la cottura per altri 20 minuti. estraete la teglia e sistemate il pesce con le patate in un piatto da portata.

This entry was posted on Tuesday, September 16th, 2014 at 6:46 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.