



CARTOCCIO *di* BRANZINO

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Branzino al Naturale”, 1 porro, pomodorini, olive taggiasche
sale, pepe, olio extra vergine, 1 acciuga del Cantabrico.

PREPARAZIONE

Tagliare a rondelle il porro eliminando la parte più verde.
Rosolarlo in una padella con un filo d’olio ed il filetto di acciuga.
Aggiungere i pomodorini tagliati a tocchetti e le olive, salare,
pepare e lasciare insaporire per qualche minuto.

Ricavare dalla carta da forno 4 quadrati del lato di circa 30 cm o usare sacchetti appositi.

Disporvi al centro un mucchietto del composto di porro.
Posizionare mezzo filetto di “Branzino al naturale”, e richiudere il cartoccio,
legandolo con dello spago da cucina.
Porre il cartoccio in forno a 200°C per 5-8 minuti.

VINO CONSIGLIATO: Pinot Nero giovane e fruttato