

Branzino A Pois

Sovrapponete due fogli di carta da forno. Cospargete la parte centrale con i chicchi di una melagrana e un po' di pepe verde. Adagiatevi sopra il branzino. Cospargetelo con i chicchi della seconda melagrana e altro pepe. Spruzzate con il vino e irrorate con l'olio. Salate. Chiudete con cura il cartoccio e ponete in forno caldo a 180 gradi per circa 20/25 minuti.

Ingredienti

1000 G Branzino Pulito
2 Melagrane
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
Olio D'oliva
Sale
Pepe Verde In Grani

Note

Preparazione: 40 minuti.