

Branzino Arrosto Con Patate

Tritare il prezzemolo e l'aglio e viscerare e squamare il branzino; pulire e tagliare a fette le patate; in una teglia da forno mettere l'olio e fare uno strato di fette di patate; cospargerle con il prezzemolo e l'aglio tritato, salare e pepare leggermente. Nella pancia del branzino mettere il dado sbriciolato, 3 fette di limone, il burro a fettine, un poco di aglio e prezzemolo; salare e pepare leggermente. Adagiare sulle patate e mettere il tutto in forno a 200 gradi aggiungendo il vino bianco; lasciate cuocere 25/30 minuti.

Ingredienti

1 Branzino
300 G Patate
1 Limone
80 G Olio D'oliva
40 G Burro
Prezzemolo
2 Spicchi Aglio
1 Dado
1/2 Bicchiere Vino Bianco

Note

Preparazione: 60 minuti.