

BRANZINO AL PEPE VERDE 2

Ingredienti:

- 1 branzino di kg 1,200-1,300,
- 2 cipollotti,
- 2 cucchiaini di pepe verde fresco sott'aceto,
- 1 cucchiaino di sale abbondante,
- 100 ml di vino bianco secco,
- succo di un grosso limone,
- 10 g di burro tagliato in 4 pezzetti,
- 100 ml di latte.

Pulisci bene il branzino e pratica due tagli trasversali sul dorso.

Salalo sia all'interno che all'esterno, strofinando bene con le mani.

Infila nella pancia il pepe verde ed i cipollotti di cui userai solo il cuore tenero (compreso il verde) tagliato in quattro per il lungo e poi a tocchetti di circa 4 cm.

Versa all'interno il succo del limone e un po' del vino; il resto lo verserai sopra.

Infila i pezzetti di burro ben distanziati nella pancia del pesce.

Inforna a 180°C (forno preriscaldato, ricordati!).

Lascia cuocere per una ventina di minuti circa.

A cottura ultimata, sfiletta il pesce, liberandolo della pelle, della testa, della coda e della lisca e prepara la salsina: poni la teglia in cui è stato cotto il pesce sul fuoco e, grattando con un cucchiaino di legno, scrosta il fondo, portando il guazzetto ad ebollizione.

Aggiungi il latte, lascia bollire ed evaporare a fiamma sostenuta fino ad ottenere una salsina liquida, ma omogenea.

Assaggia e controlla se manca di sale.

Versala sui filetti puliti e servi subito su piatti caldi.

E' splendido con le classiche patatine novelle, punte di asparagi o cuori di carciofo al vapore.

Ovviamente le dosi del burro possono essere un tantino aumentate, se non si è a dieta rigorosissima, e anche le verdure, invece di essere cucinate al vapore, possono venir saltate in padella con un po' di condimento.