

BRANZINO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di 1.2 kg,
- 500 g di cipolle,
- 500 g di pomodori,
- 30 g di funghi secchi,
- 2 peperoni,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- olio,
- aglio,
- sale,
- prezzemolo.

Mettere in una pirofila metà delle cipolle tagliate ad anelli, aglio, metà dei pomodori a spicchi, un peperone a strisce, metà dei funghi lasciati rinvenire in acqua tiepida.

Appoggiarvi sopra il pesce pulito e unto d'olio.

Salate e cospargete di prezzemolo tritato.

Coprite col resto dei pomodori, le cipolle, i peperoni e i funghi.

Bagnate con vino e olio allungato con acqua e infornate.