

BRANZINO A POIS

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di branzino pulito
- 2 melagrane
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe verde in grani

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.