

BRANZINO AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino
- 1 cipolla
- 1 carota
- sedano
- 1/2 limone
- 2 cucchiaini di curry
- 3 cucchiai di farina
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite il branzino e lessatelo in acqua salata con la cipolla, la carota, il sedano e il succo di limone.

Dopodiché toglietelo dal tegame e mettetelo in un vassoio.

Intanto preparate una salsa cuocendo in un tegame l'olio con il curry e la farina per qualche minuto poi aggiungete 1/2 litro del sugo di cottura del pesce e lasciate cuocere per altri 10 minuti; versate questa salsa sul pesce e servite.