

# BRANZINO AL FINOCCHIETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di branzino
- 1 ciuffo di finocchietto selvatico
- scorza d'arancia
- 1 spicchio di aglio
- 3 scalogni
- 4 cl di vino bianco secco
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Eviscerate il branzino aprendolo con un taglio dalle branchie alla cavità anale; squamatelo, lavatelo, asciugatelo tamponando con della carta assorbente da cucina, salatelo dentro e fuori, cospargetelo con una generosa macinata di pepe.

Tritate un grosso ciuffo di finocchietto selvatico insieme con una scorzetta d'arancia e un piccolo spicchio d'aglio; mettete questo trito nel branzino che sistemerete quindi su una placca; ungetelo con 2 cucchiaini d'olio e infornatelo a 200 gradi per 25 minuti circa, aggiungendo a metà cottura gli scalogni tritati e il vino.

Quando il branzino sarà pronto, sfornatelo, mettetelo su un piatto da portata e tenetelo in caldo; filtrate il suo fondo di cottura mettendolo in una casseruolina, portatelo su fuoco vivo, fatelo restringere di circa un terzo, quindi stemperatelo con 2 cucchiaini di olio crudo.

Servite il branzino su un letto di verdure lessate (per esempio patate e rape), il tutto irrorato con questa salsina.