

BRANZINO AL FORNO 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di branzino
- 1 spicchio di aglio
- 3 rametti di rosmarino
- 6 rametti di timo
- 4 rametti di maggiorana
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 8 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di succo di limone

Squamate, sventrate e lavate il pesce; distribuite nel ventre e nelle branchie le erbe aromatiche tritate grossolanamente e l'aglio tritato finemente.

Accomodate il pesce in una pirofila ovale unta con poco olio; salatelo leggermente, cospargetelo con il pangrattato e versatevi sopra il resto dell'olio battuto con il succo di limone.

Cuocete per 25-30 minuti in forno caldo a 200 gradi.