

BRANZINO AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino da 1500 g
- 800 g di pomodori rossi
- 1 cipolla
- 1 limone

Pulite il branzino e ponete nel suo ventre cinque fettine di limone tagliate al vivo (cioè senza buccia e sottostante pellicina bianca).

Tagliate pomodori e cipolle a fettine e con metà di queste ricoprite il fondo di una teglia ben oliata, sopra adagiatevi il branzino e ricopritelo con le altre fette avanzate.

Cuocete in forno a 180 gradi per un'ora.

Buono anche freddo.