

BRANZINO ALLA MERIDIONALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di 1000 g
- 250 g di cipolle
- 250 g di pomodori
- 30 g di funghi secchi
- 2 peperoni
- poco aglio
- prezzemolo tritato
- sale
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco

Mettere in 1 pirofila la metà delle cipolle tagliate ad anelli, poco aglio, metà dei pomodori a spicchi, 1 peperone a strisce, metà dei funghi lasciati rinvenire in precedenza in acqua tiepida.

Appoggiarvi sopra il pesce pulito e unto d'olio.

Salare e cospargere di prezzemolo tritato.

Coprire con il resto dei pomodori, cipolle, peperone e funghi.

Bagnare con vino bianco e un po' d'olio allungato con acqua.

Cuocere in forno caldo per 45 minuti, a calore moderato.