

BRANZINO AROMATIZZATO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di branzino
- 4 cucchiaini di semi di sesamo
- 2 chiodi di garofano
- 2 foglie di alloro
- sale
- pepe verde in grani
- olio d'oliva

In una pentola versate 25 cl d'acqua, aggiungete il sesamo, il pepe verde, i chiodi di garofano, l'alloro e il sale; fate bollire quattro minuti, filtrate da un passino e poi lasciate raffreddare.
Friggete nell'olio i filetti di branzino, spruzzateli con il liquido aromatico e servite.