

---

# BRANZINO ARROSTO CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino
- 300 g di patate
- 1 limone
- 80 g di olio d'oliva
- 40 g di burro
- prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 1 dado
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Tritare il prezzemolo e l'aglio, eviscerare e squamare il branzino; pulire e tagliare a fette le patate; in una teglia da forno mettere l'olio e fare uno strato di fette di patate; cospargerle con il prezzemolo e l'aglio tritato, salare e pepare leggermente.

Nella pancia del branzino mettere il dado sbriciolato, 3 fette di limone, il burro a fettine, un poco di aglio e prezzemolo; salare e pepare leggermente.

Adagiare sulle patate e mettere il tutto in forno a 200° aggiungendo il vino bianco; lasciate cuocere 25/30 minuti.