
BRANZINO CON GAMBERETTI E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino da 1000 g
- salvia
- rosmarino
- basilico
- 2 pomodori
- 1 spicchio di aglio
- vino bianco secco
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite il branzino, salatelo e pepatelo internamente, incidetelo sul dorso.

Sistematelo su un foglio di carta da forno, copritelo con le erbe aromatiche e uno spicchio d'aglio tritati, i pomodori a rondelle; bagnate con un po' di vino bianco, condite con un filo d'olio, salate e pepate.

Chiudete il cartoccio e cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti.