

BRANZINO FARCITO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino
- prezzemolo
- aglio
- cipolla
- capperi
- olive
- 1 uovo sodo
- pomodori pelati
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale

Sventrare e lavare il branzino, eliminare la lisca centrale e farcirlo con un trito di prezzemolo, aglio, cipolla, capperi, olive e uovo sodo.

Chiudere l'apertura con stecchini, metterlo in teglia e ricoprirlo con un sugo di pomodoro fatto con olio, cipolla tritata, pomodori pelati e vino bianco.

Salare e cuocere in forno a 200 gradi per circa 30 minuti.