

## BRANZINO LESSO ALLA MANIERA ROMAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di 1200 g
- cipolla
- sedano
- carota
- prezzemolo
- alloro
- 25 cl di vino trebbiano di Romagna
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- sale marino

Squamare, pulire ed eviscerare il pesce.

In una pesciera mettere 100 cl d'acqua, il vino, l'aceto; aromatizzare con gli aromi, salare e portare ad ebollizione; poco prima unire il pesce e cuocerlo a fiamma moderata.

Servire i filetti di pesce con un filo d'olio di Brisighella o con maionese preparata con lo stesso olio.