

# BRANZINO STUFATO CON AGRUMI E FINOCCHIETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di 1000 g
- 2 lime
- 2 pompelmi
- 2 arance
- 1 scalogno
- finocchietto
- 1 noce di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Per guarnire:

- alcuni spicchi di arancia
- alcuni spicchi di lime

Eviscerate il branzino, dopo averlo aperto con un taglio dalla cavità anale alle branchie, lavatelo, asciugatelo, salatelo e pepatelo internamente ed esternamente.

Sistematelo, a freddo, in una pesciera o casseruola che lo contenga giustamente, con una noce di burro e lo scalogno tritato.

Bagnatelo con il succo di un pompelmo, di un'arancia e di un lime e con mezzo bicchiere di vino, quindi ponetelo al fuoco, copritelo e stufatelo dolcemente per circa 30 minuti.

Pelate intanto a vivo gli spicchi dell'altra arancia, del pompelmo e del lime.

Rosolateli in una noce di burro, salateli, pepateli.

A cottura, sistemate il pesce sul piatto da portata, filtratene il fondo e aggiungetelo agli agrumi.

Completate con finocchietto tritato e servite il branzino con questo sugo agli agrumi.

A piacere, guarnite con spicchi d'arancia e lime.