
FILETTI DI BRANZINO CON CREMA DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di branzino (pesci da 750 g di l'uno)
- 800 g di cipolle gialle
- 50 g di pancetta tesa a fettine
- prezzemolo
- 120 g di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe nero

Infornate a 180°C le cipolle che dovranno essere di media grossezza, senza sbucciarle.

Fatele cuocere per circa 1 ora, o finché saranno molto morbide.

Mentre le cipolle cuociono, squamate i branzini, eviscerateli, lavateli e sfilettateli privandoli anche della pelle.

Quando le cipolle saranno quasi cotte, salate, pepate i filetti di branzino, fateli rosolare a fuoco vivo in 20 g di olio e, separatamente, in una padella antiaderente, rosolate a fuoco moderato le fettine di pancetta ridotte a striscioline.

Sfornate le cipolle, pelatele, passatele al mixer ottenendo una densa crema; insaporitela con un pizzico di sale, 100 g di olio e una generosa manciata di pepe.

Distribuitela nei piatti da porzione, sopra sistematevi i filetti rosolati, completate con la pancetta e con un trito di prezzemolo, quindi servite.