

BRANZINO PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- un branzino da 1 Kg,
- un cucchiaio di olio,
- sale,
- 100 g di burro,
- senape,
- qualche goccia di aceto,
- pepe,
- una manciata di capperi.

Squamate e sventrate il pesce, lavatelo e tagliatelo a trance, ungetele con un po' di olio, facendo qualche incisione sulla pelle, poi adagiatele sulla graticola rovente, e lasciatele dorare da entrambe le parti a fuoco moderato.

Salatele leggermente solo a cottura ultimata.

Prendete un piccolo tegame, fate fondere i 100 g di burro e stemperatevi la senape con un po' di sale.

Versatevi qualche goccia di aceto, un pizzico di pepe e i capperi tritati molto finemente.

Disponete le fette di pesce su un piatto da portata e irroratele con il burro così preparato.

Potete guarnire con ciuffetti di prezzemolo e servite caldissimo.