



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Branzino al forno con patate



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia**

Ingredienti

- 1 branzino da 1 kg
- 500 g di patate
- 2 limoni
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di capperi
- Origano
- Olio extravergine d'oliva
- Acqua
- Sale

Preparazione Branzino al forno con patate

Passo 1.

Pelate le patate e tagliatele a pezzi, fate soffriggere in una casseruola l'aglio con l'olio extravergine d'oliva, aggiungete il branzino e le patate e fate rosolare qualche minuto.

Passo 2.

Versate nella casseruola due bicchieri d'acqua, i capperi, il succo di due limoni e poco sale, togliete dal fuoco e mettete in forno a 180 C per 20 minuti.

Passo 3.

Sfornate e servite con una spolverata di prezzemolo tritato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)