



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

Branzino con patate e pomodoro



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia**

Ingredienti

- 1 branzino da 1,6 kg circa
- 500 g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- 600 g di patate
- 50 g di pinoli
- 40 g di uvetta
- 50 g di olive nere al forno
- 200 g di spinaci
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Branzino con patate e pomodoro

Passo 1.

Mettete in ammollo in acqua tiepida l'uvetta per 15 minuti.

Passo 2.

Lessate le patate intere in acqua fredda, lasciandole al dente, fatele intiepidire, pelatele e tagliatele a fette spesse.

Passo 3.

Disponete uno strato di patate su una teglia unta con olio extravergine d'oliva, disponete sulle patate metà dei pomodori tagliati a pezzetti, metà dei pinoli precedentemente tostati, metà dell'uvetta, metà delle olive (se preferite denocciolate), metà degli spinaci.

Passo 4.

Versate un filo d'olio d'oliva e un pizzico di sale.

Passo 5.

Disponete sopra le verdure il branzino pulito, eviscerato e squamato, salatelo e pepatelo e disponetevi sopra l'altra metà delle verdure.

Passo 6.

Irrorate con il vino, un filo d'olio, sale e pepe a piacere e cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti.

Passo 7.

Sfilettate il pesce e servite il pesce in piatti singoli accompagnato dalle verdure.

Note

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