

Filetto di branzino al forno con "marmellata" di ciliegini *(Secondi a base di pesce)*



Preparazione

Delicately, pulite, e sfilettate il branzino. Rimuovete ogni spina e togliete la pelle dai filetti lasciandola attaccata solo a livello della coda.

Mettete i filetti su una teglia con carta da forno, spennellate con olio e mettete qualche rametto di rosmarino.

Fate cuocere in forno a 170° per 13 minuti.

Preparate nel frattempo la marmellatina: tagliate in quarti i ciliegini e fateli saltare in padella con dell'olio, i capperi e le erbe. Zuccherate e salate a dovere. Spegnete la cottura quando la salsa inizierà a tirarsi.

Servite il filetto di branzino con marmellata di ciliegini con la salsa a parte.

Consigli

Per preparare la vostra gustosa marmellata di pomodorini ciliegini state molto attente a dosare la giusta quantità di zucchero, giacché i pomodorini ciliegini sono per loro natura particolarmente acidi.

Curiosità

Il pomodorino ciliegino è originario della Sicilia e, più precisamente, delle località di Pachino, Portopalo di Capo Passero, Noto ed Ispica.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Branzini 1 unità

Pomodorini (6-7 pomodorini ciliegini)

Rosmarino (qualche rametto di rosmarino)

Zucchero

Sale

Fiori di capperi (qualche fiore di capperi)

Origano

Timo