

Branzino al sale aromatico e olio al mandarino



Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Pulisci bene i pesci eliminando anche le branchie e inserisci nel ventre il rametto di rosmarino. Versa in una terrina il sale, uniscici la scorza di 2 mandarini grattugiata e pepe bianco appena macinato. Unisci l'albume ed impasta bene. Metti in una teglia da forno 1/3 del sale appiattendolo con il palmo; poggia i branzini e copri con il resto del sale pressando bene per compattare e ricoprire in maniera omogenea il pesce. Inforna a 190° per circa 30 minuti.

Intanto taglia a julienne la scorza del terzo mandarino, mettila nell'olio e lasciala in infusione per aromatizzare il condimento. Rompi la crosta del branzino e filettalo delicatamente servendolo con l'olio al mandarino e con la scorza.

Ingredienti per 4 persone

- Per il branzino:
- 2 branzini da 1/2 Kg ciascuno
- 3 mandarini maturi non trattati

- 2 rametti di rosmarino
- 5 cucchiari di olio EV d'oliva
- 1 albume
- 1 kg sale grosso
- pepe bianco