

SECONDI DI PESCE

Pescado relleño

Origine: Messico

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Branzino di 2000 g	1
Aglio	2 spicchi
Succo di lime (o succo di limone)	2 cucchiaini
Cipolla tritata	1
Peperone verde privato dei semi e tritato	1
Burro	2 cucchiaini
Pomodori pelati e tritati	2
Polpa di granchio spezzettata	200 g
Vino bianco	1/2 bicchiere
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Tagliare il pesce nel senso della lunghezza, diliscarlo. Tagliare a metà gli spicchi d'aglio e strofinarli sul pesce. Bagnare col succo di lime, spolverizzare con sale e pepe.
- 2 Porre una metà del pesce in una teglia imburrata mettendo la parte con la pelle a contatto con il fondo del recipiente.
- 3 In una casseruola far appassire la cipolla e il peperone nel burro, unire i pomodori e aggiustare di sale; stufare per circa 5-8 minuti o finché la salsa si sarà addensata.
- 4 Incorporarvi quindi la polpa di granchio e il vino e cuocere ancora qualche minuto.
- 5 Coprire la metà del pesce con il composto di granchio, coprire quindi con l'altra metà del pesce mettendo la parte con la pelle rivolta verso l'alto.
- 6 Coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno a 180 gradi per 45-50 minuti o finché la carne del branzino sarà molto tenera. Servire subito.