

SECONDI DI PESCE

Branzino con ratatuglia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Branzini da 200 g ognuno già puliti	4
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiai
Timo	alcuni rametti
Maggiorana	alcuni rametti
Sale	
Pepe	

PER LA RATATUGLIA

Melanzana	1
Cipolla rossa	1
Peperone rosso	1
Peperone giallo	1
Zucchine	2
Aceto di vino	3 cucchiai
Timo	
Maggiorana	
Sale	
Pepe	

PER LA MARINATA

Pompelmi	2
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiai
Aglio	1 testa
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Fate marinare i branzini in frigo per 4 ore coperti da pellicola in una ciotola con l'olio, l'aglio, il succo dei pompelmi e pepe. Preparate la ratatuglia.
- 2 Tagliate a dadini la melanzana, le zucchine e i peperoni mandati. Dividete in spicchi la cipolla e fatela macerare nell'aceto per 10 minuti, poi scolatela e rosolatela nell'olio.
- 3 Aggiungete quindi le verdure preparate, sale e pepe e fate cuocere a fuoco lento per 25 minuti, mescolando spesso. Profumate a fine cottura con le erbe tritate.
- 4 Asciugate i branzini con della carta assorbente, trasferiteli su una placca foderata con carta forno, salateli, pepateli, cospargeteli con timo e maggiorana tritati e cuoceteli in forno già caldo a 180 gradi per 20 minuti, bagnandoli spesso con la marinata. Serviteli subito con la ratatuglia preparata.