

SECONDI DI PESCE

Branzino stufato con agrumi e finocchietto

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Branzino di 1000 g	1
Lime	2
Pompelmi	2
Arance	2
Scalogno	1
Finocchietto	
Burro	1 noce
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Sale	
Pepe	
PER GUARNIRE	
Arancia	alcuni spicchi
Lime	alcuni spicchi

■ Preparazione

- 1 Eviscerate il branzino, dopo averlo aperto con un taglio dalla cavità anale alle branchie, lavatelo, asciugatelo, salatelo e pepatelo internamente ed esternamente.
- 2 Sistematelo, a freddo, in una pescera o casseruola che lo contenga giustamente, con una noce di burro e lo scalogno tritato.
- 3 Bagnatelo con il succo di un pompelmo, di un'arancia e di un lime e con mezzo bicchiere di vino, quindi ponetelo al fuoco, copritelo e stufatelo dolcemente per circa 30 minuti.
- 4 Pelate intanto a vivo gli spicchi dell'altra arancia, del pompelmo e del lime. Rosolateli in una noce di burro, salateli, pepateli.
- 5 A cottura, sistemate il pesce sul piatto da portata, filtratene il fondo e aggiungetelo agli agrumi. Completate con finocchietto tritato e servite il branzino con questo sugo agli agrumi. A piacere, guarnite con spicchi d'arancia e lime.