



Branzino al cartoccio



Redatto da V-ZUG SpA
Apparecchio Combair SE dal 2015

Preparazione

- 2 pomodori
- 1 peperone, verde, lungo
- 1 cipolla, rossa
- 1 limone
- 4 filetti di branzino, ciascuno da circa 130 g
- 4 foglie di alloro
- ¼ mazzetto di prezzemolo
- 4 CM di burro
- sale
- pepe

Sbollentare i pomodori, spellarli e tagliarli a fettine. Tagliare il peperone a striscioline. Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e a fettine. Lavare il limone e asportare fettine sottili di scorza con il pelapatate. Tritare grossolanamente il prezzemolo. Mescolare tutte le verdure ad eccezione dei pomodori, aggiungere la scorza di limone e il prezzemolo e condire con sale e pepe.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda

Stendere 4 fogli grandi di carta da forno. Disporre alcune fettine di pomodoro su una metà della carta da forno a riprodurre la sagoma del filetto di branzino, distribuirvi sopra le verdure e aggiungere una foglia d'alloro. Adagiare un filetto di branzino su ciascun letto di verdure.

Condire i filetti di branzino con sale e pepe. Per finire stendere un paio di pezzetti di burro sopra il pesce.

Ripiegare la parte superiore della carta da forno sopra quella inferiore e chiudere molto bene i bordi.

Adagiare i cartocci di branzino sulla teglia e inserirla nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda 200 °C per 12 Min.





Consigli

Se disponibile, si può utilizzare il modo di funzionamento «Sbollentare i pomodori» di EasyCook per spellare i pomodori.

Accessori

Teglia

