



Branzino al cartoccio

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 20 Min.
Tempo di 12 Min.
cottura
Porzioni 4
Elettrodomestico 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

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

