

Filetti di branzino con pomodorini e olive

Un secondo piatto di pesce sfizioso e facile da preparare. L'ideale per una cenetta estiva e leggera.

Ingredienti:

- 4 filetti di branzino
- 300 g pomodorini
- 15-20 olive nere
- 1 spicchio aglio
- 2-3 cucchiaini prezzemolo tritato
- 10-15 capperi sotto sale (preventivamente lavati)
- olio extravergine di oliva q.b.
- 50 ml vino bianco

Procedimento:

1. Soffriggere uno spicchio d'aglio in una padella con un filo d'olio per qualche minuto.
2. Tagliare i pomodorini a metà e togliere il nocciolo alle olive.
3. Rimuovere l'aglio dal soffritto e aggiungere i pomodorini, le olive e i capperi. Cuocere a fiamma viva per qualche minuto.
4. Sfumare la preparazione con poco vino bianco e lasciare evaporare completamente l'alcol.
5. Aggiungere i filetti di branzino (con la pelle in alto) e coprire la padella. Cuocere i filetti per circa 2 minuti a fiamma media.
6. Girare i filetti e cuocerli per altri 5 minuti (con la pelle in basso).
7. Al termine della cottura aggiungere il prezzemolo.
8. Trasferire nei piatti e servire accompagnando la preparazione con un calice di Maximilian I.