

Filetto di branzino in panure




Ricetta
4 YOU 


seafoodHOME
www.seafoodumbertoprino.it

Ingredienti

- 2 filetti di branzino
- pangrattato q.b.
- Olio Evo q.b.
- Aromi vari (salvia, rosmarino)
- Sale

Preparazione

1. Uniamo pangrattato, olio evo, spezie varie e sale, mescoliamo bene rendendo tutto omogeneo.
2. Prendiamo una teglia, mettiamo la carta forno, adagiamo i due filetti di branzino e ricopriamoli con la panure.
3. Inforniamoli per 25' min.



PREPARAZIONE
10 minuti



COTTURA
25' min. circa



DIFFICOLTÀ
FACILE



PORZIONI
2 persone