



IL BOTTACCIO

Branzino con Fiori di Zucca

Una presentazione classica con un pesce locale, il Branzino con Fiori di Zucca si serve in estate quando i fiori dal brillante colore giallo-arancio sbocciano completamente.

Ingredienti per quattro porzioni:

1 kg	Branzino
150g / 8	Fiori di Zucca
5 cl / 3 cucchiari	Olio d'oliva
2 Cucchiari	Vino bianco secco
3 Cucchiari / ¼ cup	Brodo di pesce
	Sale quanto basta

Preriscaldare il forno a 200°. Sfilettare il pesce, pulirlo e tagliarlo in 4 porzioni.

In una padella scaldare l'olio, aggiungere i fiori di zucca e lasciar cuocere per 2 minuti a fuoco medio.

Adagiare i filetti dalla parte della pelle sui fiori di zucca.

Salare e spruzzare con il vino bianco.

Cuocere per altri due minuti a fuoco vivace. Bagnare con il brodo di pesce, togliere dalla fiamma e passare in forno per 5 minuti.

Presentare il branzino su un piatto caldo guarnito con un fiore di zucca fritto.

