

Torna a: [Branzino al forno con le olive](#)

## Branzino al forno con le olive

Ricetta di: SilviaG



(0)

Aggiunto ai preferiti da 2 cuochi

Facile

 Pronta in **40 minuti**

Foto di: SilviaG

Il branzino (o spigola) è un pesce prelibato e saporito, ideale a preparazioni al forno. Io lo preparo semplicemente con un po' di olive e prezzemolo, ma voi potete aggiungere anche qualche pomodorino e dei capperi, magari. In generale, se la materia prima è di qualità (assicuratevi che sia freschissimo), non avrà bisogno di molte aggiunte per creare un piatto saporitissimo!

### Ingredienti

Porzioni: 4

- 1 branzino da 800g circa freschissimo già squamato
- 2 cucchiaini di olive nere taggiasche denocciolate
- extra vergine di oliva q.b.
- sale e pepe q.b.
- 2 spicchi d'aglio affettati
- 1 ciuffetto di prezzemolo tritato
- 1/2 limone tagliato a rondelle

### Preparazione

Preparazione: **20 minuti** | Cottura: **20 minuti**

1. Sciacquate il branzino sotto l'acqua corrente e asciugatelo con un panno di carta. Nella cavità del pesce inserite l'aglio, sale, pepe e metà del prezzemolo.
2. Riscaldare il forno a 180°C.
3. Rivestite una teglia con della carta forno. Adagiatevi sopra il pesce e condire con un filo di olio, ancora sale e prezzemolo. Distribuire le olive sopra e ai lati.
4. Infornare e cuocere per 20-25 minuti o finché la carne del branzino risulterà opaca e toccandola con una forchetta si staccherà. Sforzare, eliminare la pelle, spinare il pesce e servire immediatamente.

Aggiornato al: 23 gen 2015

TUTTI I DIRITTI RISERVATI © 2014 Allrecipes.com, Inc.

[Stampa](#)

allrecipes.it