



BRANZINO CON POMODORINI, BASILICO E ACQUA DI MARE



4



20 MIN

Ingredienti

- 4 Filetti di branzino da 120 g ciascuno
- EVOO 2 cucchiari
- Aglia 4 spicchi
- Basilico tritato 8 foglie
- Sale, pepe nero q.b.
- Pomodorini in acqua di mare (**Ristoris**)
- Acqua di mare pochi mestoli (**Ristoris**)
- Olio d'oliva (**Ristoris**)
- Pane italiano, affettato 4 fet



Procedimento

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi.
2. Fate soffriggere L'aglio nell'olio per circa un minuto e prima che l'aglio diventi giallo aggiungete i pomodorini.
3. Salare, pepare, aggiungere il prezzemolo e aggiungere l'acqua di mare e portare ad ebollizione.
4. Aggiungere il filetto di pesce condito con sale e pepe e metterlo in forno fino a completa cottura per circa 10 minuti.
5. Nel frattempo, tagliate le fette di pane e tostatele con olio.
6. Quando saranno croccanti strofinate un po' d'aglio e servite insieme al branzino.



SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ACQUA DI MARE



4



10 MIN

Ingredienti

- 320 g di spaghetti
- 1 peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. olio extravergine
- q.b. acqua di mare
- q.b. prezzemolo



Procedimento

1. Pulire lo spicchio d'aglio, togliendo la buccia esterna, quindi tagliarlo a metà ed eliminare l'anima centrale.
2. Versare in una padella con alcuni cucchiaini di olio extravergine e farlo imbiondire a fiamma media insieme al peperoncino fresco.
3. Cuocere in abbondante acqua di mare la pasta, scolarla al dente ed unirla al condimento in padella.
4. Mantecare velocemente a fiamma viva unendo un mestolo di acqua di mare utilizzata per la cottura della pasta e farla asciugare.
5. Togliere dal fuoco, impiattare e completare con un po' di prezzemolo tritato.