



Branzino in crosta di pane - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Marla

secondo piatto - pesce - pane

600 gr di pasta di pane  
2 branzini o 4 filetti di branzino  
2 patate medie bollite (circa 350gr)  
2 carciofi romani  
Sale, pepe, aglio, vino bianco, burro, timo, olio evo  
1 uovo

Pulire i carciofi, tagliarli a fettine sottili e farli saltare in padella con olio, aglio, sale e pepe. Lessare le patate e lasciarle freddare. Sfilettare i branzini, togliere la pelle e farli saltare in padella antiaderente con pochissimo burro, salare, pepare, unire del timo al limone e sfumare con vino bianco.

Preparare su un cartoncino la sagoma di un pesce (circa 30/32 cm). Stendere metà della pasta di pane molto sottile e ritagliarla sulla sagoma. Tagliare le patate a fettine, adagiarvi sopra i filetti di branzino e poi i carciofi. Ritagliare un'altra sagoma di pasta e chiudere il pesce. Per sigillare bene passare i bordi con 1 albume leggermente sbattuto. Con i ritagli di pasta, reimpastati, ricavare dei cerchietti, tagliarli a metà per simulare le squame. Spennellare la pasta con l'albume e attaccarvi le finte squame, sagomare la bocca e l'occhio. Spennellare con il tuorlo e infornare a 200° per circa 40 minuti. Lasciate riposare per 5 minuti prima di servire.

PS: potete utilizzare qualsiasi pesce (orata, persico, nasello ecc) e sostituire i carciofi con pomodorini, zucchine, cavolfiore ecc.

