

# PORTAFOGLI DI BRANZINO CON PATATE E PORRI

## PORTAFOGLI DI BRANZINO

### ai porri e patate

(ingredienti per 2 persone)

2 branzini piccoli

2 patate piccole

1 porro

rosmarino

olio extravergine d'oliva, sale, pepe



Mettete a lessare le patate, sbucciatele e passatele nello schiaccia patate, salate, pepate, condite con olio extravergine d'oliva e rosmarino tritato.

Se il vostro pescivendolo non vi ha pulito il branzino fate come me, lavate il branzino, tagliate il ventre del pesce e togliete le interiora, lavate bene, poi incidete sopra la coda del branzino e tirate togliendo la pelle da entrambi i lati, a questo punto sempre partendo dalla coda ricavate i filetti.

Tagliate la punta estrema dei porri, dalla parte più verde dove le foglie sono un po' rovinate, eliminate la prima foglia, poi ricavate tutte le altre foglie intere, lavatele e scottatele un minuto in acqua bollente.

Battete i filetti poggiandovi sopra la pellicola in modo da non sfibrarli, ora prendete le foglie di porro ben asciutte e

stendetene 3 leggermente sovrapposte in una teglia che avrete ricoperto con carta da forno, disponete un filetto di branzino all'estremità della foglia dalla parte dov'è più chiara, ricoprite con un paio di cucchiari di composto di patate, poggiate sopra l'altro filetto, mettete un filo d'olio e un po di sale, avvolgete con le foglie, mettete a cuocere in forno caldo a 180° circa 25 minuti.

Se le foglie dovessero iniziare a bruciare potete coprire con un foglio di alluminio!

