

BRANZINO ALL'ARANCIA

Non ho mai fatto il classico bilancio di fine anno e non mi sono mai fatta promesse per l'anno nuovo, nemmeno buoni propositi nei miei pensieri, mi conosco faccio una cosa se mi va non perchè me lo sono ripromesso mesi prima, di certo non mi metto a dieta o inizio ad andare in palestra perchè il 31 dicembre me lo sono prefissato... mettiamola così, per essere sicura di continuare ad andare in piscina pago in anticipo tutta la stagione o.0

Però ho letto tanti post che fanno un resoconto dell'anno e inevitabilmente mi hanno fatto pensare a come sono andate le cose, devo dire che per me l'anno non è andato male, si magari ho dovuto ripianificare la mia "vita" in base alle scelte lavorative che ho fatto ma comunque mi hanno anche portato una certa stabilità. Se però mi guardo attorno ci sono le mie amiche colpite dal terremoto in Emilia, ci sono altre amiche che all'improvviso si trovano con problemi importanti e difficili da risolvere e anche se non sono coinvolta in prima persona certamente mi toccano e se devo pensare ad un augurio da fare per questo anno nuovo la prima parola che mi viene in mente è serenità, che per me racchiude la sensazione migliore che una persona può provare e che invece è così difficile da mantenere!!

Anche a tutti voi che passate da qui, leggete, commentate o semplicemente guardate, auguro in questo 2013 di passare delle giornate piene di serenità!!



BRANZINO ALL'ARANCIA

per 2 persone

2 branzini medi

1 arancia

1.8 kg di sale dolce di Cervia

2 albumi

rosmarino

per la salsa

1 arancia

7-8 cucchiari di panna fresca

1/2 cucchiaino di zucchero

2 pizzichi di sale
1 cucchiaino di fecola di patate
pepe

Frullate la scorza di un'arancia fino a renderla fine, unitela al sale e all'albume, mescolate bene. Mettete un rametto di rosmarino all'interno dei branzini.

sul fondo di una teglia, ricoperta di carta forno, mettete uno strato di sale, poggiatevi sopra il pesce e ricoprite con altro sale, pressate bene e cuocete a 180° per circa 30-40 minuti, in base alla grandezza. Rompete la crosta di sale prelevate il pesce, eliminate testa e coda, togliete la pelle, prelevate la lisca e disponete i filetti nel piatto.

Mentre il pesce cuoce preparate la salsa. In una padella mettete lo zucchero, la fecola, la scorza grattugiate delle arance, due cucchiaini di succo d'arancia e la panna, salate e mettete a cuocere mescolando velocemente con la frusta, appena inizia a rapprendere togliete dal fuoco. Condite il branzino con la salsa calda, cospargete con poco pepe e servite.



cmbelieodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



cmbelicodiveneere.blogspot.it



ambelieodivenera.blogspot.it