

BRANZINO AL CARTOCCIO

INGREDIENTI

1 branzino già pulito

1 arancia

alloro

1 mandarino

1 cucchiaio di capperi

sale

curry

patate

olio evo

PROCEDIMENTO

- Scaldare una padella antiaderente con un cucchiaio o due di olio e fare dorare il branzino per qualche minuto da entrambi i lati
- Inserire nella pancia del branzino i capperi e una foglia di alloro
- Versare un mestolino di acqua e lasciare cuocere circa 10 minuti per lato
- Versare il succo di mezza arancia e del mandarino
- Tagliare le patate a dadini e versatele nella padella del pesce
- Versare ancora un mestolino di acqua e continuare la cottura sino a quando le patate non saranno al dente
- Infornare il branzino con le patate in forno già caldo, versare sul pesce un cucchiaio di olio ed il curry in polvere.
- Adagiare sul pesce le fette della mezza arancia e salate.
- Cuocere per altri 10 minuti

Ho fatto cuocere il branzino circa **40 minuti**, a me onestamente sembrava tanto ma quello è il tempo affinché fosse bello cotto.