

## BRANZINO ALLA ZINGARA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Per 6 persone

Insaporire i filetti di branzino con il Sale alle erbe, poi sistemarli su un pezzo di carta stagnola cospargendoli con un filo d'Olio extravergine d'oliva; chiudere i cartocci e cuocere in forno per circa 20 minuti a 180°C. Nel frattempo versare in una casseruola il Sugo alla zingara insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva e ai Capperini, quindi far addensare sul fuoco. Aggiungere i pomodori Dorati e completare con una spolverata di prezzemolo tritato. Trasferire i filetti di pesce nei piatti e servirli accompagnati dalla salsa preparata.

### Ingredienti Menù

300 g Sugo alla Zingara - CV1  
50 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
90 g Dorati - TN1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

900 g Filetti di branzino  
q.b. Prezzemolo