

Branzini con patate effetto forno



Ingredienti:

2 branzini grandi

3 patate grandi

1 cucchiaio capperi sotto sale

10 pomodorini

3 spicchi aglio

1 limone

sale, pepe, prezzemolo, rosmarino

Sbucciate le patate e tagliate a fette trasversale spesse circa 1/2 centimetro. Metteteli nella ciotola e condite con sale, pepe, rosmarino.



Mescolate bene con le mani per distribuire meglio il condimento. Aggiungete 1 cucchiaino di olio di oliva, massaggiare con le mani, poi aggiungete i pomodori tagliati in quattro, i capperi sciacquati, l'aglio a fettine, una parte del prezzemolo tritato ed il succo del limone.



Mescolate per insaporire il tutto e distribuite nella pentola.



Lavate bene il pesce, asciugatelo e salate al interno ed esterno, mettete dentro 2 fettine di limone, rosmarino e prezzemolo...



... e adagiatelo sopra le patate. Condite il pesce con pochissimo olio sopra.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti poi fiamma bassa 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.