



Cuciniamo all'italiana con lo Chef Marco Serra

4 - Filetto di branzino con pomodoro Pachino, foglie di capperi, olive e basilico fresco

(vino consigliato: Vermentino di Gallura, Cantina del Vermentino)

-- Ricetta per 2 persone --

Ingredienti:

4 filetti di branzino
Pomodoro pachino fresco 200 gr
Aglio 1 spicchio
Foglie di capperi 20 gr
Basilico fresco 5 foglie
Olio extra-vergine di oliva 20 ml
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tritare l'aglio e soffriggere con olio d'oliva in una padella larga, aggiungere i pomodori di Pachino e fare cuocere per 4 min con coperchio.

Adagiare i filetti di branzino preparati nel frattempo dalla parte della pelle e proseguire la cottura per circa 7 min.

A fine cottura aggiungere le olive e le foglie di capperi.

Servire su piatto piano e guarnire con basilico fresco. Buon appetito!



Μαγειρεύοντας αλά ιταλικά με τον Σεφ Μάρκο Σέρα

4 - Φιλέτο λαβράκι με ντοματίνια Πακίνο, καπαρόφυλλα, ελιές και φρέσκο βασιλικό

(Συνοδεύεται από κρασί: Vermentino di Gallura, Κελάρι Vermentino)

-- Συνταγή για 2 άτομα --

Υλικά:

4 φιλέτα λαβράκι
200 γρ. φρέσκια ντοματίνια Πακίνο
1 σκελίδα σκόρδο
20 γρ. καπαρόφυλλα
5 φυλλαράκια φρέσκο βασιλικό
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 20 ml
Αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία:

Ψιλοκόβουμε το σκόρδο και τσιγαρίζουμε σε μεγάλο τηγάνι με ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τα ντοματίνια, σκεπάζουμε και μαγειρεύουμε για 4 λεπτά. Απλώνουμε τα φιλέτα από την πλευρά της πέτσας και μαγειρεύουμε για περίπου 7 λεπτά. Προς το τέλος προσθέτουμε τις ελιές και τα καπαρόφυλλα. Τοποθετούμε στην πιατέλα, γαρνίρουμε με φρέσκο βασιλικό και σερβίρουμε. Καλή όρεξη!