



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

2 Branzini medi
3 Rametti di Timo fresco
2 Foglie Salvia
1 Rametto Rosmarino
Qualche foglia di Basilico
1500 g Sale grosso
3 Albumi
q.b. Olio evo

Pulire e lavare i **branzini**.

Per questa cottura si lasciano le squame.

Tritare le **erbe aromatiche**, metterle in una ciotola con il **sale** e mescolare bene. Montare leggermente con la frusta elettrica (o con una forchetta in una fondina) gli **albumi** a neve. Unirli al sale aromatizzato. Sistemare metà sale sul fondo del contenitore dove cuocerete a vapore i **branzini**.

Poi adagiarvi sopra i pesci e coprirli con il resto del sale.

Cuocere a vapore nel cestello della vaporiera o nel forno a vapore per circa 25 minuti.

A fine cottura, togliere il sale e servire il pesce sfilettato e condito con **olio evo**.

Potete accompagnarlo con della maionese e una bella insalata di stagione oppure con patate bollite schiacciate e condite.

BRANZINO AL SALE ALLE ERBE AROMATICHE

