

Branzino ai carciofi

pentola 32 bassa

INGREDIENTI:

- 2 branzini da 350 gr l'uno
- 200 gr Panna da cucina
- 2 carciofi
- Salvia
- Aglio
- Prezzemolo
- Olio d'oliva
- 30 gr di Burro
- Sale, pepe

PREPARAZIONE:

Riscaldare il forno a 200 °C. Pulire ed asciugare bene i branzini.

Mettere nel loro ventre 2 foglie di salvia e mezzo spicchio di aglio.

Porli in una **pentola 32 bassa** togliendole il manico, irrorarli con un filo d'olio e cuocerli in forno per 10 min.

Mondare i carciofi conservandone il cuore più tenero, affettarli finemente e cuocerli in padella con il burro.

Ridurre a metà la panna facendola cuocere in un casseruolino a parte.

Versarla sui carciofi, salare, pepare e cuocere fino a che la salsa sarà ben legata ed addensata.

Accompagnarla al pesce spolverizzando il tutto con del prezzemolo tritato.

