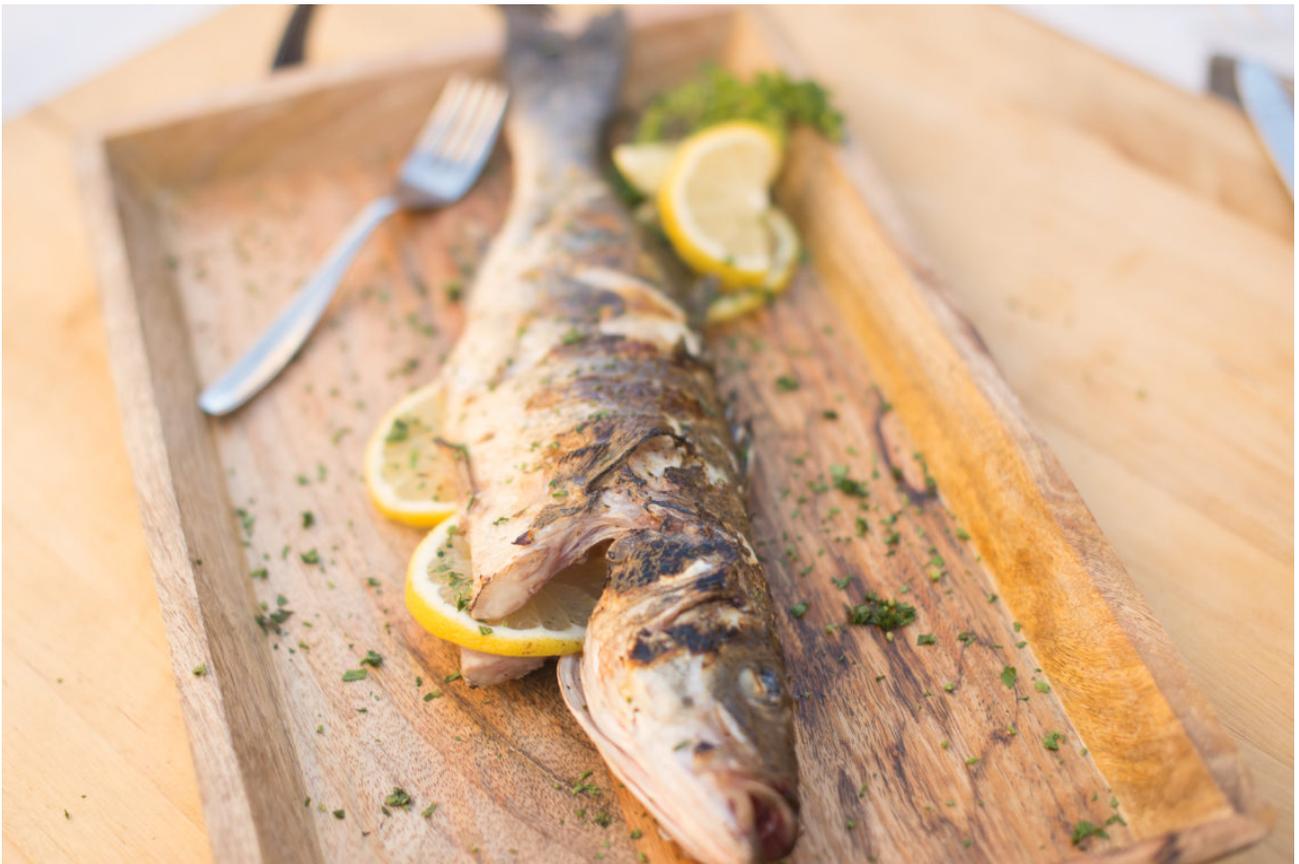


*Il Branzino alla Griglia (Grilled Mediterranean Sea bass fillet, olive oil, garlic, fresh herbs, lemon, grilled vegetables)*

Ricetta a cura di  
TRATTORIA GIANNI - CHICAGO



PREPARAZIONE: 50 MIN.

LIVELLO: MEDIO

DOSI: 1 PERSONA

### INGREDIENTI

- 1 filetto branzino del Mediterraneo
- 1/2 tazza di olio extra vergine di oliva
- 2 spicchi aglio
- 2 rametti prezzemolo fresco
- 2 rametti rosmarino
- 1 peperoncino
- sale
- 2 fette limone fresco
- 3 pezzi verdura fresca di stagione

### PREPARAZIONE

Prendere 1 grande filetto di branzino, sciacquare il pesce, mantenere la pelle intorno al filetto.

In una ciotola, versate l'olio, il prezzemolo e il rosmarino, lavato e tritato, l'aglio tritato e il peperoncino e mescolate tutto insieme. Spennellare la pelle e tutti i lati di Filetto di branzino con questa marinata e lasciate riposare in frigo per 30 minuti.

Strofinare la griglia con un panno leggermente oliato e lasciate prendere il calore.

Griglia il pesce per 5-8 minuti da un lato, fino diventa bianco, e lo stesso dall'altro lato, facendo attenzione a non danneggiare la pelle.

Aggiungere il sale e servire con fette di limone. Per ulteriori sapore del branzino alla griglia, si può mettere dentro i pesci 1-2 rametti di rosmarino.

Servite il piatto che accompagna con patate al forno o verdure grigliate.



### TRATTORIA GIANNI

Dal momento che le sue porte aperte nel 1988, trattoria italiana a conduzione familiare di Gianni Delisi è fiorita come un pilastro della scena ristorante di Chicago. Il menu di Trattoria Gianni dispone di una vasta selezione di piatti regionali italiani, aumentata con specialità del giorno eccellenti e un menu di dessert. E 'stato valutato Zagat dal 1988 e Ospitalita' Italiana assegnato dalla Camera di Commercio Italiana.

#### Trattoria Gianni

1711 N. Halsted St, Chicago, IL 60614

Telefono: (312) 266 1976

[www.trattoriagianni.com](http://www.trattoriagianni.com)



### VINO CONSIGLIATO

*Particolare Brut Rose'*

SPUMANTE