

OLIO CUORE

Branzino al mirto



Ingredienti

- 900 g branzini
- 1 spicchio aglio
- 40 g vino bianco
- mirto
- 2 cucchiari **Olio Cuore**
- qb **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- insalata (per servire)

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 236.25 Kcal**
- **Grassi: 8.25 g**

Preparazione

- Adagiare i branzini puliti in una teglia protetta con carta da forno.



- Condirli con sale e aglio tritato.



- Irrorare con l'**Olio di Mais Cuore**.



- Profumare con un cucchiaino di mirto.
- Bagnare con il vino bianco.
- Porre i pesci in forno caldo a 200° per 25/30 minuti.



- Trascorsi 10 minuti irrorare il pesce con il fondo di cottura.
- Quando il pesce sarà cotto, sfornare e servire subito con un contorno di insalata.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico