



Ragù di branzino

[Del 17/08/2004 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: 250 g di polpa di branzino, 200 g di pomodori maturi, 15 g di aneto fresco, 1 spicchio di aglio, 1 dl di panna, vino bianco secco, olio extravergine di oliva, sale.

Lasciate insaporire qualche cucchiaio di olio con l'aglio finemente tritato, poi unite la polpa di branzino tritata e l'aneto tagliato a dadi piccoli. Lasciate che il pesce prenda calore, poi bagnate con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite al sugo i pomodori che avrete pelato tuffandoli in acqua bollente, privato dei semi e tritato. Lasciateli insaporire e asciugare, poi diluite con la panna, salate e fate cuocere finché il sughetto non avrà raggiunto la giusta consistenza.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]