

## Pappardelle al Branzino con profumo d'agrumi e salvia



### *Ingredienti per 3 persone*

250g di Pappardelle limone e pepe nero  
1 piccolo/branzino medio eviscerato - 1 arancia  
1 limone - 25 gr di burro - mezzo bicchiere di  
Pignoletto - qualche fogliolina di salvia  
un cucchiaino di brodo vegetale - sale e pepe q.b.

Sfilettare il branzino e con gli scarti  
preparare un po' di brodetto con l'aggiunta  
del brodo vegetale e un po' di sale

Nel frattempo rosolare i filetti con il burro e la salvia  
tritata, quando si coloriscono un po' sfumare con il vino bianco e far evaporare. Quando il  
branzino è pronto si romperà a pezzetti, a quel punto aggiungere la scorza di limone e arancia  
grattugiata finemente (non tutta, solo per dare il profumo) sale e pepe.

Lessare le pappardelle in acqua salata solo per un paio di minuti e poi continuare la cottura  
saltandole nella padella col branzino ed aggiungendo a poco a poco il brodetto quando asciugano.

Impiattare guarnendo con una fogliolina di salvia, un'ultima grattatina di scorza di limone e una  
macinata di pepe. BUON APPETITO!

