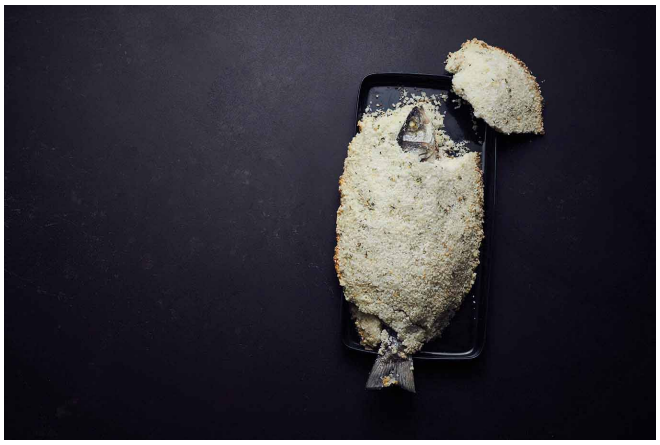
# Branzino

Ricetta di V-ZUG SpA



| | |
|---|---|
| Preparazione | 30 Min. |
| Tempo di cottura | 25 Min. |
| Porzioni | 4 |
| Elettrodomestico | CombairSteamer V6000 dal 2021 |

in crosta di sale al limone

## Branzino

4 kg di sale marino grosso

1 limone non trattato, scorza grattugiata

1 mazzetto di timo, spezzettato a mano

2 albumi

100 ml di acqua

2 branzini (da circa 500 g ciascuno)

## Branzino

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con aria calda.

Mescolare bene tutti gli ingredienti fino all'acqua inclusa. In una teglia rivestita con carta da forno, formare due letti di sale grandi come i branzini.

Sciacquare il pesce internamente ed esternamente sotto l'acqua fredda, quindi asciugarlo tamponando. Adagiare i branzini sul letto di sale e inserire la sonda di temperatura dell'alimento nel punto più spesso di un pesce. Distribuire il resto del sale sul pesce e premere con forza.

Trasferire i branzini sull'appoggio centrale e collegare la sonda di temperatura dell'alimento alla camera di cottura. Cuocere fino a raggiungere la temperatura sonda di 55 °C.

Con un coltello seghettato tagliare la crosta di sale tutto attorno e toglierla con cautela. Servire i filetti di branzino senza pelle.

## Fasi di cottura

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l’alimento. Collegare la sonda di temperatura dell’alimento alla camera di cottura.**

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda**

## Accessori

Teglia

Sonda di temperatura dell’alimento

## Ulteriori informazioni

| | |
|---|---|
| Creata il | 26.01.2022 |