**FILETTI DI ORATA/BRANZINO AL CARTOCCIO**

**Ingredienti per 4 persone**

Orate/Branzino da porzione pulitI da circa g 3/400   n. 4  
Cozze g 400   
Pomodori ramati g 200  
Vino bianco secco g 50  
Prezzemolo g 20  
Basilico n. 1 mazzetto  
Zucchine trifolate g 200  
Peperone arrostito n. mezzo

Scalogno a spicchi n. 1  
Olio extra vergine d'oliva g 50  
Albume d'uovo n. 1  
Sale

**Procedimento:**Tritare il prezzemolo, spezzettare il basilico.  
In un foglio di carta da forno, disporre le zucchine, i peperoni, i pomodori, l'orata/branzino salatI con lo scalogno all'interno, le cozze, il basilico, il prezzemolo, un cucchiaio d'olio e una spruzzatina di vino.  
Chiudere  il cartoccio aiutandosi con l'albume. (un cartoccio per porzione).  
Cuocere in forno a 200° per 15/20 minuti.  
Servire.

Origine: cucina classica  
Tipologia: piatto principale  
Tempo di esecuzione: 1 h  
Difficoltà: media  
Consigli: profumate e completate il pesce con altri ingredienti come ad esempio patate saltate in padella,pezzetti di pomodoro, olive o capperi.  
Stagionalità: estate, tutto l'anno