**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