

## **Ricette afrodisiache: Branzino al pepe verde - Ingredienti per 4 persone**

**Categoria : Secondo**

**Publicato da [Mary Petrella](#) in 26/4/2012**

Oggi vi parlo di una ricetta molto particolare: il branzino al pepe verde, perfetta per una cena a due. Il pesce è un alimento afrodisiaco e il pepe aggiunge certamente quel gusto molto particolare ad un piatto leggero ma sfizioso. Cucinare in due è un'abitudine che aiuta a consolidare le coppie e a creare un'intimità tutta speciale. Mangiare e assaggiare mentre si prepara la cena può essere il preludio ad un dopo cena molto calda. Vediamo insieme come stuzzicare la golosità.



### **Ingredienti per 4 persone:**

- 1 branzino di kg 1,500;
- 1 cucchiaio di **pepe verde**;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 ciuffo di prezzemolo;
- 1 bicchiere di vino bianco;

poca farina;

2 cucchiari di olio;

sale.

### Preparazione:

Per prima cosa pulite bene il **branzino** e infarinatelo leggermente. Nel frattempo lavate il prezzemolo e tritatelo finemente con uno spicchio d'aglio.

Stendete il pesce in una teglia da forno e regolate di sale.

Spolverizzate poi con il trito preparato, bagnatelo con l'olio e il vino bianco: girate il pesce per fare in modo che si condisca bene.

Cospargete il tutto con il pepe verde e fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 25 minuti circa, bagnando di tanto in tanto con il suo fondo di cottura.