

# BRANZINO MARINATO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g branzino spellato e spinato
- 15g zucchero di canna
- 100g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- 12 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- 50g Olio Extra Vergine di Oliva
- 25g Sale Rosa Fino
- 5g Umami N.1
- 10g Condimento agli Agrumi
- q.b. Pepe di Sichuan in Grani
- q.b. sakura mix

## PROCEDIMENTO

- Inserire il branzino in un sacchetto sottovuoto con la salsa di cavolo, sale, zucchero e cinque bacche di sichuan pestate.
- Sigillare e marinare per dodici ore.
- Preparare la vinegrette mixando umami, condimento agli agrumi e olio extravergine.
- Disporre il branzino scaloppato sul piatto, oliare leggermente e abbinare un'insalatina di sakura e peperoncini dolci condita con la vinegrette.
- Guarnire con bacche di pepe di Sichuan.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Salsa Viola di Cavolo  
Cappuccio**



**Peperoncini Gocce  
Rosse in Agrodolce**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Sale Rosa Fino**



**Umami N.1**



**Condimento agli  
Agrumi**



**Pepe di Sichuan in  
Grani**