

# Branzino (spigola) alla pancetta con cipolle e arance in agrodolce

Categoria: Sapore di Mare - Secondi Piatti



## Informazioni Generali

Preparazione:  
20 min

Cottura:  
20 min

Dosi per:  
2 persone

Costo:  
Elevato

Difficoltà:  
Media

Il branzino alla pancetta con cipolle e arance in agrodolce è una preparazione molto ricca e particolare, che prevede la cottura delle delicate carni del branzino con pancetta croccante e rosmarino e un contorno di cipolle caramellate e scorze di arance in agrodolce.

Si tratta di un accostamento che darà a questo piatto un gusto davvero unico e molto speciale!



## Ingredienti per la cottura del branzino

### » Branzino (spigola)

1 intero da 800 gr (o 2 filetti)

### » Pancetta

affumicata 80 gr

### » Dadi

Cuore di Brodo Knorr Verdure, mezza vaschetta

### » Pepe

macinato q.b.

### » Olio

extravergine di oliva, 2 cucchiari

### » Rosmarino

1 rametto

## ...per il contorno

### » Aceto

di vino bianco 3 cucchiari

### » Pepe

macinato a piacere

### » Arance

la scorza di 1

### » Sale

q.b.

### » Cipolle

bianche 2 medie

### » Zucchero

3 cucchiaini

### » Olio

extravergine di oliva 3 cucchiari

## Preparazione



Per preparare il branzino alla pancetta con cipolle e arance in agrodolce, iniziate tagliando a fettine non troppo sottili le cipolle (1) e fatele appassire con i 3 cucchiari di olio. Unite i tre cucchiaini di zucchero (2) e non appena lo vedrete caramellare unite l'aceto, (3), il sale e il pepe.





Nel frattempo tagliate a striscioline la scorza di un'arancia (4), facendo attenzione, nel limite del possibile di non asportare anche la parte bianca; sbollentatele qualche minuto in un tegamino con poca acqua (5), toglietele dall'acqua e unitele al preparato con le cipolle (6) continuando la cottura ancora 5 minuti.



Pulite il branzino e ricavatene due filetti ([clicca qui per vedere come fare](#)), oppure per comodità fatelo sfilettare direttamente dal vostro pescivendolo. Fatelo saltare velocemente con due cucchiaini d'olio e un rametto di rosmarino e aggiungete mezza vaschetta di Cuore di Brodo Knorr Verdure, girate il branzino facendo attenzione a non spappolarlo. In una padellina a parte fate rosolare la pancetta a cubetti, che dovrà diventare croccante, poi pepate unitela al branzino. A cottura ultimata, ponete in un piatto di portata il filetto di branzino ancora caldo, accompagnato dal contorno di cipolle e arance in agrodolce.