



## Branzino ai pistacchi con germogli di broccolo

**Portata:** Secondi piatti

**Tempo di preparazione:** Da 30 a 60 Minuti

**Difficoltà':** Facile

**Ingredienti per 4 persone:**

- 300 sedano rapa
- 800 filetto di branzino
- 30 zenzero fresco
- 6 mandorle spellate
- 1/2 cipolla rossa di Tropea
- 500 brodo vegetale o acqua calda
- 6 uova piccole
- 10 semi di chia
- 4 olio extravergine di oliva
- 2 dragoncello
- 1 aneto
- 20 pistacchi di Bronte
- 1 farina di grano saraceno\* per panatura
- 120 germogli di broccolo
- sale

### Preparazione:

Fate cuocere le uova in acqua bollente per 6-8 minuti, tritate i pistacchi, la cipolla, sbucciate il sedano rapa e tagliatelo a cubetti.

Scaldate in una casseruola 2 cucchiai di olio extravergine, quindi aggiungete la cipolla, il sedano rapa, le mandorle, lo zenzero fresco, un pizzico di sale, e fate cuocere per 2 minuti circa a fiamma bassa.

Versate il brodo e lasciate sobbollire per 25-30 minuti. Fate raffreddare e frullate il composto di sedano rapa. Aggiungete 2 tuorli sodi sbriciolati, l'aneto e il dragoncello tritati.

Tagliate il filetto di branzino a striscioline e panatele nel trito di pistacchi. Rivestite una teglia con carta da forno unta con 1 cucchiaio di olio, disponete i filetti e spolverizzateli leggermente con la panatura di grano saraceno, quindi bagnateli a filo con il restante olio extravergine di oliva. Infornate il branzino in forno già caldo a 220 °C per 8-10 minuti.

Impiattate disponendo prima i germogli di broccolo, quindi versatevi sopra il purè di sedano rapa e guarnite con 1 tuorlo decorato nella parte sottostante con semi di chia. Terminate adagiando i filetti di branzino al pistacchio.

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**