



Spaghetti al branzino (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)  
di Silvia

primi piatti - branzino - pasta secca - Liguria

Ingredienti:

se avanza.....:

avanzi di branzino al forno,

olio,

aglio,

vino bianco,

prezzemolo.

In una padella far appassire in olio, uno spicchio d'aglio e poi toglierlo.

Aggiungere l'avanzo di branzino arrosto sbriciolato, una spruzzata di vino bianco, sale e pepe.

Far cuocere gli spaghetti al dente, scolarli e versarli nella padella con il branzino, far saltare e spolverizzare di prezzemolo fresco.

Servire subito.

eCucinando.it