

Branzino al sale e pesto di pistacchi

Il branzino cotto nel sale è la cosa più facile del mondo, solo bisogna indovinare il tempo di cottura, io sapevo 40 minuti per un chilo, 20 per mezzo chilo, a 200 gradi, ma poi i miei erano poco più di 200 gr., mi sembrava poco 10 minuti, alla fine compreso il fatto che mi sono distratta saranno stati in forno una mezzoretta, vabeh comunque erano buoni.

Insomma per il tempo di cottura non chiedete a me, mi scappa da ridere quando mi chiedete consigli perchè a me di solito le cose vengono un po' casualmente, metto i biscotti in forno, mi metto a lavorare, dopo un po' sento odore di biscotti cotti, vado di corsa in cucina, ops, per un pelo... funziona così.

Lo stesso per le foto, provo così provo cosà, a volte vengono bene a volte male, queste per esempio sono venute male perchè c'era la luce troppo diretta e le ombre erano troppo marcate (quella di destra), e ne ho fatte un sacco tutte così non mi è neppure venuto in mente di tirare la tenda, poi le ho un po' ritoccate ma odio ritoccare le foto, di solito non lo faccio.

Il pesto invece era proprio buono, l'ho fatto coi pistacchi presi a golosaria, prima volta in vita mia che trovo dei pistacchi non salati.

Ho tritato i pistacchi insieme a alcuni crackers (una tazza di pistacchi per un paio di crackers più o meno), per crackers intendo <http://stelladisale.blogspot.com/2007/06/hummus-di-ceci-con-crackers-al-sesamo.html> ma senza sesamo.

Ho aggiunto olio, vino bianco, poco pecorino, un pizzico di sale.

I branzini li ho messi in una teglia su carta forno e coperti completamente di sale marino integrale, senza nient'altro.

