



# BRANZINO INTERO

## ERBE E VERDURE

### Ingredienti:

1 branzino intero, pulito  
una manciata di timo (limone)  
50 gr di pomodori ciliegia  
olio d'oliva  
EldurApi Fish rub  
1 tiglio  
YAKINIKU Japanese Szechuan-  
Pepe  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

### Necessita:

pro set  
griglia rotonda Shichirin usa e  
getta  
tagliere di legno

### Kamado set up:

calore diretto

Accendere una quantità media di carbonella e riscaldare il vostro YAKINIKU® a 150 °C e mettere il pro set nel Kamado. Quindi posizionare la griglia standard sul livello più alto del multilevel lift. Ora lasciate che il Kamado si riscaldi fino a 180°C.

Iniziare dividendo a metà i pomodorini e togliere i gambi duri dal timo. Poi, ungere il branzino con olio d'oliva, compresa la cavità addominale. Poi condire il branzino con Japanese Smoked Salt, Japanese Szechuan Pepe e il Fish rub del pesce e mettere il timo e i pomodori nella pancia del pesce. Ora metti il pesce nella griglia usa e getta e posizionalo sulla griglia standard. Grigliate il pesce per circa 5 minuti, girandolo a metà con una griglia extra usa e getta. Infine, finisci il pesce con il succo di lime.

CONSIGLIO: il timo al limone è una grande aggiunta a questa ricetta.