



Dentice al forno con patate



Ingredienti per 4 persone

1000 g	Dentice
500 g	Patate
n° 1	Bustina di zafferano
n° 2	Spicchi d'aglio
n° 1	Ciuffo di prezzemolo
n° 1	Foglia di alloro
200 ml	Vino bianco
200 ml	Brodo
q.b.	Olio d'oliva
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Sciogliere lo zafferano nel brodo caldo.
2. Preparare un trito finissimo di aglio e prezzemolo, sbucciare e lavare le patate.
3. Ungere con 2 cucchiaini di olio una teglia da forno antiaderente e porvi le patate affettate allargandole su tutto il fondo.
4. Adagiare sulle patate il dentice e cospargerlo con il trito di aglio e prezzemolo.
5. Aggiungere la foglia di alloro, condire con sale e pepe e versare nella teglia il vino bianco.
6. Cuocere il pesce in forno caldo a 200 °C per 30 minuti aggiungendo un po' alla volta il brodo allo zafferano durante la cottura, ma mano che si asciuga.
7. Servire caldo condito con la salsina di cottura.