



Dentice al forno



Ingredienti per 4 persone

n° 1	Dentice da 1 kg circa
n° 1	Cipolla
n° 1	Limone
q.b.	Prezzemolo
q.b.	Menta secca polverizzata
100 ml	Vino bianco
40 ml	Liquore tipo amaro
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale
q.b.	Pepe misto in grani

Preparazione

1. Pulire, squamare il dentice e inciderlo alcuni 2 tagli per lato fino alla lisca.
2. Nei tagli e sotto le branchie mettere fette sottili di limone e di cipolla.
3. Nel ventre inserire mezzo limone, mezza cipolla, sale e un trito di prezzemolo.
4. Ungere il pesce con un po' di olio di oliva, salarlo all'esterno e cospargerlo con un trito di menta polverizzata e il misto di pepe.
5. Mettere il pesce su una pirofila da forno unta con un filo di olio di oliva o foderata con carta forno.
6. Bagnare con il vino e l'amaro e cuocere in forno per 40 minuti a 180 °C.
7. Servire il dentice sfilettato, senza pelle e bagnato con il liquido di cottura.