



Dentice all'aceto balsamico



Ingredienti per 4 persone

| | |
|--------|-------------------------------|
| 1000 g | Dentice |
| 100 g | Burro |
| 50 g | Farina |
| n° 4 | Cucchiaini di aceto balsamico |
| n° 1 | Rametto di rosmarino |
| n° 1 | Spicchio d'aglio |
| q.b. | Olio d'oliva |
| q.b. | Sale e pepe |

Preparazione

1. Squamare il pesce, fare un taglio centrale per sviscerarlo e lavarlo mantenendolo con la testa e la coda.
2. Riempire la pancia del dentice con un trito di aglio e rosmarino e poi infarinarlo.
3. Fondere il burro in un pentolino e versarlo in una pirofila da forno, adagiarvi il pesce, cospargerlo di sale e pepe.
4. Spolverizzarlo con farina setacciata e poi versarvi sopra l'aceto balsamico.
5. Cuocere nel forno preriscaldato a 150 °C per 20 minuti rigirandolo a metà cottura.
6. Servire con una insalata mista.