

## SECONDI DI PESCE

# Dentice alla veneta

Tradizione: Veneto

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Dentice di 1000 g  | 1             |
| Succo di limone    |               |
| Aglio              | 1 spicchio    |
| Filetti d'acciughe | 5             |
| Prezzemolo         | 1 ciuffetto   |
| Capperi            | 1 manciata    |
| Olio d'oliva       |               |
| Vino bianco        | 1/2 bicchiere |
| Pomodori pelati    | 1 scatola     |
| Olive nere         | 100 g         |
| Origano            | 1 pizzico     |
| Sale               |               |
| Pepe               |               |

## Preparazione

- 1 Squamate ed aprite il pesce, lavatelo, asciugatelo, salatelo internamente ed esternamente, ponetelo su di un piatto, pepatelo e irroratelo con il succo di limone, lasciandolo riposare così per 30 minuti.
- 2 Intanto tritate finemente l'aglio con i filetti di acciughe, il prezzemolo e i capperi, disponete questo trito in una casseruola, versatevi sopra mezzo bicchiere di olio e fate rosolare a fuoco basso; dopo circa 10 minuti bagnate con metà del vino bianco e, non appena questo sarà evaporato, unite il pomodoro schiacciandolo con una forchetta; lasciate restringere la salsa a fiamma vivace per qualche minuto, quindi unite le olive che avrete snocciolato e tritato.
- 3 Salate, pepate e continuate la cottura per altri 10 minuti. Intanto ungete abbondantemente di olio una teglia che possa contenere il pesce, disponetelo e versatevi sopra la salsa preparata, aggiungendo il restante vino bianco e una

abbondante presa di origano.



Irrorate con un filo di olio e fate cuocere in forno, a 200 gradi, per 20 minuti.