

SECONDI DI PESCE

Dentice in salsa di cipolle e aceto balsamico tradizionale di Modena

Tradizione: Provincia di Modena, Emilia-Romagna

DOSI

2 persone

■ Ingredienti per 2 persone

Dentice di 500 g	1
Aceto balsamico tradizionale di Modena	3 cucchiiai
Cipolle rosse	2
Vino rosso	3 cucchiiai
Olio d'oliva	2 cucchiiai
Aglione	1 spicchio
Burro	1 noce
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Sfilettare il dentice, togliere le spine e lasciare la pelle. Tagliare a fette molto sottili le cipolle, saltarle con uno spicchio d'aglio intero e due cucchiiai d'olio di oliva per circa dieci minuti, lasciando cuocere molto lentamente.
- 2 Aggiungere il vino rosso e l'aceto balsamico e lasciare evaporare. Cuocere il filetto di dentice alla piastra prima dalla parte della pelle per renderla croccante; girare il filetto e, a cottura avvenuta, riscaldare la salsa, aggiungere la noce di burro, il sale e il pepe. Servire il filetto appoggiato sulla salsa.