

SECONDI PIATTI

Dentice al forno con funghi, pinoli e patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

700 - 800 g dentici
funghi surgelati
6 patate
aglio
peperoncino
prezzemolo
origano
pinoli
olio extravergine di oliva
sale

Il dentice al forno con funghi, pinoli e patate è una ricetta molto ricercata e particolare, una di quelle che si fanno in occasioni speciali, quando si vuol fare bella figura con gli ospiti che di certo apprezzeranno la particolarità del piatto. La sua realizzazione è semplice ed essendo una preparazione al forno, vi permetterà di dedicarvi ad altro durante il periodo di cottura. Abbinare un buon calice di vino e il gioco è fatto!

Se amate i secondi al forno provate anche la [spigola in crosta](#): ottima!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del denticce al forno con funghi, pinoli e patate per prima cosa assicuratevi di acquistare del pesce freschissimo.



- 2 Lavate e pulite accuratamente i pesci deponendoli, una volta asciugati e salati, in una teglia da forno su uno strato di patate a fettine e funghi.



3 Ricopriteli con altre patate, una manciata di prezzemolo ed oliate bene.



4 Cuocete in forno per i primi 8 - 10 minuti a 200 °, poi altri 30 minuti a 180 °.

Impiattate e servite ben caldo.



CONSIGLIO

Al posto del dentice posso utilizzare una spigola?

Certo, anche l'orata va benissimo.

Al posto dei funghi cosa potrei mettere?

Puoi aggiungere anche dei semplici pomodorini e un po' di origano se ti piace.

Il pesce al forno mi viene sempre un po' asciutto, come potrei ovviare?

Dovresti abbassare leggermente i gradi del forno, magari ne hai uno molto potente!