

SECONDI PIATTI

Dentice all'acqua "furba"

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

DENTICE grande - 1
POMODORI CILIEGINI 400 gr
BASILICO 2 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

Dentice all'acqua furba, si avete letto bene, non è "pazza", solo furba...Buonissimo e facile da preparare, l'uso del brodo di pesce rende il dentice all'acqua furba ancora più ricco e saporito.

PREPARAZIONE

1 Eviscerate, squamate, sciacquate il dentice e sfilettatelo.

Sciacquate bene gli scarti ed utilizzateli per realizzare un buon brodo ponendoli a bollire

in una pentola colma d'acqua aromatizzata con 2-3 foglioline d'alloro e sale.



- 2 Rimuovete eventuali lische residue dai filetti con una pinzetta e dividete i filetti in due parti.



- 3** Scaldate in una padella un generoso giro d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio intero.

Tagliate i pomodorini a metà e, non appena l'olio inizia a sfrigolare, uniteli alla padella aromatizzando il tutto con foglioline di basilico.





4 Filtrate un po' di brodo di pesce e mettetelo da parte.



5 Quando i pomodorini iniziano ad appassirsi bagnateli con poco brodo di pesce.



- 6 Scaldate un'altra padella, meglio se di ferro, con un giro d'olio extravergine d'oliva ed adagiatevi i filetti dalla parte della pelle; salateli leggermente.



- 7 Quando i filetti inizieranno a cambiare colore, spegnete il fuoco e trasferite i filetti nella padella con i pomodorini facendo in modo che la pelle sia rivolta verso l'alto.



8 Mentre il pesce termina di cuocere ed insaporirsi, tritate un po' di prezzemolo fresco.

Dopo un paio di minuti il dentice all'acqua furba è pronto, servite i filetti nappandoli con il fondo di cottura.





NOTE

Per pulire il dentice è necessario eliminare le interiora, incidendo il dorso sotto le branchie per estrarle, e tagliare le pinne. Se la ricetta lo prevede, per eliminare le squame si passa il coltello dalla coda verso la testa. Infine, va sciacquato abbondantemente in acqua corrente. Scegliete i dentici con la carne soda ed elastica, le squame aderenti e l'occhio vivo e sporgente. Inoltre l'odore deve essere delicato e non ammoniacale. Come la maggior parte dei pesci, il dentice è un alimento delicato, che va consumato il prima possibile. Va pulito appena acquistato e può essere conservato in frigorifero per un giorno o congelato per non più di 3 mesi. Il dentice si presta a ricette semplici, che non ne ricoprono il delicato sapore come quella che vi abbiamo proposto: è ottimo alla brace, al forno o al cartoccio, con verdure o patate, servito con un filo d'olio a crudo e del prezzemolo.