

SECONDI PIATTI

Dentice alla vernaccia

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 20 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



PREPARAZIONE

1 Il dentice, se supera i 2kg, deve riposare in frigo per almeno 2 giorni perchè altrimenti risulterà stopposo.

Squamate il pesce e pulitelo dalle interiora, conditelo con sale e pepe e adagiatelo in una teglia nella quale avete versato 2 o 3 cucchiaini di olio di oliva e mezzo bicchiere di Vernaccia.

Bagnate di olio e Vernaccia anche la parte superiore e infornate, a forno già caldo a

180°C, per 15/20 minuti.

In ogni caso, dipendendo i tempi di cottura dalla grandezza del pesce, sarà bene controllare tirando con una pinzetta una spina del dorso, spina che sfilerà facilmente a cottura ultimata.

NOTE

Ricetta fornita dall'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Sassari