

SECONDI PIATTI

Dentice al forno con funghi, pinoli e patate

di: *vapjazz*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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!

INGREDIENTI

700 - 800 g dentici

funghi surgelati

6 patate

aglio

peperoncino

prezzemolo

origano

pinoli

olio extravergine di oliva

sale

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