

SECONDI PIATTI

Dentice saporito

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

1 dentice da 800 g circa
300 g di pomodori pelati
1/2 bicchiere di vino bianco
150 g di olive nere
1 cucchiaino di capperi
3 filetti di acciuga
succo di limone qb
aglio
olio e prezzemolo.

Preparazione

1 Porre il dentice su un piatto, peparlo e bagnarlo con il succo di limone. Lasciarlo riposare così per trenta minuti.

Nel frattempo, tritare finemente l'aglio, i filetti di acciuga, il prezzemolo e i capperi; mettere il trito in una casseruola, versarvi sopra mezzo bicchiere di olio e fare rosolare a fuoco basso. Dopo circa dieci minuti, bagnare con metà del vino bianco e, non appena questo sarà evaporato, unire i pomodori pelati. Lasciare restringere la salsa, a fiamma vivace, per qualche minuto, quindi unire le olive grossolanamente tritate.

Salare, pepare e continuare la cottura ancora per dieci minuti. Ungere abbondantemente di olio una teglia, disporvi il pesce e versarvi sopra la salsa preparata, aggiungendo il restante vino

bianco e l'origano.

Irrorare con un filo d'olio e fare cuocere in forno a 200° per venti minuti.