# DENTICE ALL'ACQUA DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 dentice del peso di 1 kg circa,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 bicchieri di acqua di mare,
- olio d'oliva.

Pulite tutte le verdure e tagliatele a piccoli pezzettini, quindi squamate e sventrate il dentice, lavatelo sotto l'acqua corrente e asciugatelo bene.
In una pentola sistemate sul fondo tutte le verdure, adagiatevi sopra il dentice, bagnate tutto con l'acqua di mare e aggiungete altri due bicchieri di acqua naturale.
Fate cuocere il dentice su fuoco medio per 15 minuti circa dall'inizio dell'ebollizione, quindi sgocciolatelo bene e sistematelo su un piatto di portata.
Servite il dentice condito semplicemente con olio crudo.