DENTICE AL FORNO CON VERDURE INVERNALI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di dentice
- 250 g di finocchio
- 200 g di zucca gialla
- 120 g di rapa
- 100 g di porro
- 100 g di sedano
- 60 g di scalogno
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Mondate tutte le verdure: spuntate il finocchio, scartando le foglie esterne più fibrose; pelate la rapa; decorticate la fetta di zucca e privatela dei semi; spuntate la costa di sedano e il porro; sbucciate lo scalogno.
Tagliate tutte le verdure a tocchetti regolari che farete sbollentare per 3 minuti in abbondante acqua salata.
Scolateli e lasciateli raffreddare.
Eviscerate il dentice aprendolo con un taglio dalle branchie alla cavità anale.
Squamatelo, lavatelo, asciugatelo tamponandolo con un doppio foglio di carta assorbente da cucina, quindi insaporitelo, all'esterno e internamente, con un pizzicone di sale, una generosa macinata di pepe, un trito di prezzemolo.
Incidetelo con un taglio a zig-zag per facilitare la cottura, sistematelo, con il lato inciso verso l'alto, su una placca unta d'olio, cospargetelo con il misto di verdure sbollentato, condite il tutto con sale, pepe, 3 cucchiai di olio, mezzo bicchiere di vino e passate in forno a 200°C per 25-30 minuti, coprendo la preparazione con un foglio di alluminio se, a metà cottura, le verdure dovessero risultare troppo colorite.
Trasferite il dentice e il suo saporito intingolo in un piatto da portata caldo e servitelo subito.