

DENTICE ALL'ACQUA PAZZA

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di dentice
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 spicchi di aglio
- 400 g di pomodorini ciliegini
- 2 peperoncini freschi
- prezzemolo
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine

Squamate, eviscerate il dentice e lavatelo.

Mettetelo in una pesciera, versatevi sopra il vino, l'olio e acqua sufficiente a coprirlo.

Aggiungete l'aglio schiacciato, i pomodorini lavati e incisi a croce, i peperoncini e gambi di prezzemolo.

Salate e portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocete per 30 minuti circa.

Scolate il pesce, mettetelo su un piatto da portata con le verdure, cospargetelo di prezzemolo tritato.

Bagnatelo infine con un mestolo del brodo di cottura ben caldo e servitelo subito.