DENTICE RIPIENO

Ingredienti per 4 persone:

- un dentice da circa 1 Kg,
- 50 g di funghi secchi,
- 400 g di peoci (pesati con il guscio),
- 150 g di gamberetti sgusciati,
- filetti di acciughe,
- una manciatina di capperi,
- 100 g di olive miste (verdi e nere),
- una manciata di prezzemolo,
- qualche fogliolina di basilico,
- la mollica di due panini,
- latte,
- due uova,
- 50 g di parmigiano,
- noce moscata,
- sale,
- pepe,
- olio,
- una cipollina,
- vino bianco.

Pulite il dentice, preparandolo per la farcitura; poi lavatelo e ponetelo ad asciugare su un panno.
Mettete i funghi a rinvenire in acqua tiepida per circa 30 minuti, poi lavateli molto bene.
Lavate sotto l'acqua corrente i peoci, usando, se necessario, uno spazzolino molto duro per eliminare tutte le impurità, poi metteteli sul fuoco in un tegame senz'acqua e lasciateli aprire spontaneamente.
Togliete i molluschi dalle valve e filtrate il liquido di cottura.
Disponete i peoci e i gamberetti già sgusciati sul tagliere, tritateli e metteteli in una terrina.
Preparate ora un trito di acciughe, capperi, funghi, olive snocciolate, prezzemolo e basilico e unite anche questo agli altri ingredienti; aggiungete la mollica bagnata in un po' di latte e ben strizzata, un uovo e un tuorlo, il parmigiano e la noce moscata grattugiati, una presa di sale e un pizzico di pepe.
Amalgamate bene e con questo composto farcite il dentice, poi cucitelo.
Fate soffriggere nella pesciera mezzo bicchiere di olio con la cipollina tritata.
Adagiatevi il dentice, fatelo colorire da entrambe le parti (per rivoltarlo usare una palettina in modo che non si rompa), salatelo, pepatelo e spruzzatelo con un bicchierino di vino bianco; quando questo sarà evaporato, bagnate con un mestolo dell'acqua di cottura dei peoci.
Fate cuocere per circa 40 minuti a recipiente coperto, aggiungendo, se necessario, altra acqua.
Servite ben caldo.