DENTICE AL CARTOCCIO CON BURRO E LIMONE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 dentice di 1000 g
- 70 g di margarina da spalmare
- 30 g di burro
- 2 limoni
- peperoncino
- sale

Pulite il dentice dalle interiora, squamatelo, lavatelo e asciugatelo bene.
Ungete leggermente con la margarina un largo foglio di carta d'alluminio e disponetevi sopra il pesce.
A parte battete il burro e la margarina con il sale e il pepe; tagliate a fettine regolari i limoni.
Spalmate ora il pesce con il burro mettendone un po' anche all'interno, disponete quindi le fettine di limone mettendone qualcuna nella pancia del pesce.
Chiudete il cartoccio con cura, appoggiatelo sulla piastra del forno o in una pirofila adatta e cuocete per 30 minuti a medio calore.
Portate il pesce in tavola e aprite il cartoccio davanti ai commensali in modo che solo in quel momento si sprigionino aroma e profumo di questa ottima preparazione.