

DENTICE AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 dentice di 1000 g
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo
- 2 foglie di alloro
- salvia
- basilico
- 1 bicchiere di vino bianco

Eviscerare e squamare il dentice, lavarlo e asciugarlo.

Poi metterlo in 1 terrina con 2 foglie di alloro, prezzemolo, basilico, salvia, sale e pepe in grani.

Irrorare il pesce con l'olio e lasciarlo nella marinata per 2 ore.

Quindi scolarlo, togliere gli aromi, metterlo in 1 largo tegame, bagnarli con l'olio della marinata, aggiungere il vino bianco. Salare, pepare e passarlo in forno caldo per circa 35 minuti, irrorandolo spesso col sugo di cottura.