

# DENTICE IN SALSA DI MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di dentice (2 pesci da 600 g di l'uno)
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 3 gambi di prezzemolo
- 1 limone
- alcuni grani di pepe

Per la salsa:

- 50 g di mandorle pelate
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di farina
- 200 g di olive verdi
- 2 cucchiaini di capperi
- 1 cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1/3 di cucchiaino di pasta d'acciughe
- 1 limone
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine

Pulite e lavate con cura i dentici, poi adagiateli delicatamente in una pesciera con il limone tagliato in due, la carota, la costa di sedano, il prezzemolo, il pepe e sufficiente acqua in modo da ricoprire completamente i pesci.

Portate ad ebollizione, poi abbassate la fiamma e fate cuocere lentamente fino a quando l'occhio del pesce, che sarà nel frattempo diventato bianco, uscirà dall'orbita.

Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare i pesci nel liquido di cottura.

Nel frattempo preparate la salsa: tostate leggermente le mandorle al forno.

Affettate a velo la cipolla e soffriggetela in un tegame con 2 cucchiainate d'olio, poi stemperatevi la farina avendo accortezza di allontanare il tegame dalla fiamma per evitare che si formino grumi.

Aggiungete il concentrato di pomodoro diluito con un po' dell'acqua di cottura dei pesci tiepida, mescolate bene e portate il tutto a bollore.

Snocciate le olive, tritatele grossolanamente insieme con i capperi e versate nel tegame mescolando.

Unite la pasta d'acciughe, il succo di limone, lo zucchero, mescolate bene e fate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti.

Togliete i pesci dalla pesciera, sgocciolateli bene e adagiateli sempre molto delicatamente sul piatto da portata.

Aggiungete alla salsa metà delle mandorle pelate e tritate finemente mescolate bene e lasciate raffreddare.

Ricoprite i dentici con la salsa ormai fredda e completate cospargendo con le rimanenti mandorle intere.

Decorate il piatto con un paio di ciuffetti di prezzemolo o altra erba aromatica a scelta.