

DENTICE PROFUMATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 dentice di 1000 g
- 50 g di burro
- 1/2 cucchiaino di capperi
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo
- sale
- pepe

Pulite e lavate il pesce, conditelo internamente con sale, pepe e una noce di burro.

Allargate sul tavolo un foglio di alluminio, al centro disponete mezzo cucchiaino di capperi e mezzo di prezzemolo tritato, sale, pepe e fiocchetti di burro.

Disponetevi sopra il dentice, ricopritelo con la stessa quantità di capperi, prezzemolo, sale, pepe e fiocchi di burro.

Chiudete il cartoccio e cuocete in forno scaldato a 200 gradi per 40 minuti.

Sfornate, disponete il cartoccio sul piatto da portata e apritelo al momento di servire.