

DENTICE ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- un dentice di circa 1 Kg,
- sale,
- pepe,
- succo di limone,
- uno spicchio d'aglio,
- cinque filetti di acciughe,
- un ciuffetto di prezzemolo,
- una manciata di capperi,
- olio,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- una scatola di pomodori pelati,
- 100 g di olive nere,
- un pizzico di origano.

Squamate e sventrate il pesce, lavatelo, asciugatelo, salatelo internamente ed esternamente, ponetelo su di un piatto, pepatelo e irroratelo con il succo di limone. Lasciatelo riposare così per 30 minuti. Intanto tritate finemente l'aglio con i filetti di acciughe, il prezzemolo e i capperi, disponete questo trito in una casseruola, versatevi sopra mezzo bicchiere di olio e fate rosolare a fuoco basso; dopo circa 10 minuti bagnate con metà del vino bianco e, non appena questo sarà evaporato, unite il pomodoro spappolando con una forchetta; lasciate restringere la salsa, a fiamma vivace, per qualche minuto, quindi unite le olive che avrete snocciolato e triturato. Salate, pepate e continuate la cottura per altri 10 minuti. Intanto ungete abbondantemente di olio una teglia che possa contenere il pesce, disponetelo e versatevi sopra la salsa preparata, aggiungendo il restante vino bianco e una abbondante presa di origano. Irrorate con un filo di olio e fate cuocere in forno, a 200°, per 20 minuti.