

DENTICE ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 dentici
- 1 limone
- 4 foglie di alloro
- sale
- pepe

Pulire i dentici, lavarli con cura e asciugarli, tamponandoli con carta da cucina.

Salarli, peparli, massaggiandoli con le mani in modo da farli insaporire bene, poi inserire all'interno fettine di limone e alloro.

Avvolgere ciascun pesce in un foglio d'alluminio e cuocerli nel forno, a 180 gradi, per circa 20 minuti.

Servirli con salsa di acciughe e insalata.