

DENTICE BRASATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 dentice da 1000 g
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- poco olio d'oliva
- sale
- pepe

Eviscerate e lavate il pesce.

Tritate una carota, mezza cipolla e una costa di sedano.

Distribuite il composto in una teglia, sopra adagiatevi il dentice intero oppure a trance, regolate sale e pepe.

Condite con poco olio, versate il vino e poi tanta acqua sufficiente a coprire quasi il pesce.

Portate a bollore sul fornello, poi passate la teglia in forno preriscaldato a 180 gradi e completate la cottura (calcolando 15 minuti circa ogni 500 g) spruzzando spesso il pesce con il sugo.