

DENTICE CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 dentice di 1000 g
- 250 g di olive nere
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- rosmarino
- farina
- olio d'oliva
- sale

Pulire il pesce, lavarlo, asciugarlo, infarinarlo e farlo rosolare in una casseruola con l'olio; aggiungere l'aglio schiacciato, il alloro e il rosmarino, far cuocere bagnando con il vino e unire le olive snocciolate. Servire il dentice con il sugo di cottura e contornato dalle olive.