
DENTICE IN SALSA DI CIPOLLE E ACETO BALSAMICO TRAD

Ingredienti per 2 persone:

- 1 dentice di 500 g
- 3 cucchiaini di aceto balsamico tradizionale di Modena
- 2 cipolle rosse
- 3 cucchiaini di vino rosso
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Sfilettare il dentice, togliere le spine e lasciare la pelle.

Tagliare a fette molto sottili le cipolle, saltarle con uno spicchio d'aglio intero e due cucchiaini d'olio di oliva per circa dieci minuti, lasciando cuocere molto lentamente.

Aggiungere il vino rosso e l'aceto balsamico e lasciare evaporare.

Cuocere il filetto di dentice alla piastra prima dalla parte della pelle per renderla croccante; girare il filetto e, a cottura avvenuta, riscaldare la salsa, aggiungere la noce di burro, il sale e il pepe.

Servire il filetto appoggiato sulla salsa.