

# DENTICE MARINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 dentice di circa 1000 g
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino
- olio d'oliva
- pangrattato
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe appena macinato

Pulire il dentice privandolo delle interiora e delle squame, introdurre all'interno l'aglio, un po' di rosmarino e sistemarlo in un recipiente.

Cospargere con sale, pepe, rosmarino e irrorare con un filo di olio e il vino bianco.

Marinare il pesce per 30 minuti, quindi sgocciolarlo, passarlo nel pangrattato, adagiarlo in una pirofila, versarvi la marinata e passare in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti