



Le nostre ricette



Dentice e patate al profumo di pecorino

tempo di preparazione: ⌚ 75'

difficoltà: 🍴🍴

ingredienti:

Per 4 persone:

- 1 dentice fresco del peso di circa 1 kg;
- 800 g di patate a pasta gialla e compatta;
- 70 g di pecorino piccante grattugiato;
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva;
- 2 spicchi d'aglio; prezzemolo;
- sale e pepe



preparazione:

Pelate le patate e tagliatele a fettine tre mm di spessore. Sciacquatele più volte e asciugatele dentro un canovaccio. Con l'apposito utensile o con la lama di un coltello, ripulite il dentice dalle squame. Togliete anche le branchie e, con delle forbici robuste, ritagliate le pinne tutto intorno quindi svuotatelo dopo avervi praticato un taglio dalla testa all'apertura anale. Lavatelo sotto l'acqua corrente, asciugatelo e insaporitelo con sale e pepe anche internamente. Spellate gli spicchi d'aglio e tritateli finissimi con una manciatina di prezzemolo. Mettete la metà dell'olio sul fondo di una pirofila ovale poco più grande del pesce e distribuitevi la metà del trito di prezzemolo. Coprite con la metà delle patate, salatele e spolveratele con la metà del pecorino. Adagiate il dentice sulle patate, spolveratelo con il resto del prezzemolo e del pecorino e copritelo completamente con l'altra metà delle patate. Insaporitele con sale e pepe, spruzzatele d'olio e mettete la pirofila nel forno precedentemente scaldato a 200°. Lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora e, se le patate tendessero a bruciarsi, coprite la pirofila con un foglio di alluminio durante gli ultimi dieci minuti.

Servite ben caldo nello stesso recipiente di cottura.