

---

## Dentice al cartoccio

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Il dentice è molto apprezzato cucinato alla griglia, precedentemente condito con erbe aromatiche; cotto al forno, magari con delle patate; meglio ancora se cucinato al cartoccio, dove la protezione dell'involucro, salvaguardia la carne dal calore intenso e rende la polpa piacevolmente tenera e saporita. Per la cottura al cartoccio, potrete cuocere il pesce intero, dopo averlo chiaramente sviscerato e ne avrete tolto le squame, quindi farcito con prezzemolo, aglio, sale e olio o, come nella ricetta che segue, preparare dei filetti di pesce, sovrapponendoli e ponendo all'interno un ripieno, dove solo la fantasia possa porre un freno. Ingredienti per 4 persone 4 dentici da circa 450 grammi l'uno, 2 cucchiaini di capperi, 2 cucchiaini di olive di Gaeta, 4 filetti di acciuga sotto olio, mezzo bicchiere di vino bianco, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, prezzemolo tritato, origano, qualche pomodorino ciliegia, peperoncino, q.b. di sale e pepe bianco. Preparazione Lavare e ricavare dai pesci dei filetti. Saltare in padella con tre cucchiaini di olio, i capperi, precedentemente dissalati e le olive denocciolate, aggiungere i filetti di acciughe, un po' di peperoncino e i pomodorini tagliati a metà. Versare un quarto di bicchiere di vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol, quindi regolare di sale, macinare un po' di pepe bianco e spolverare di origano. Spegnere la fiamma. Porre un filetto di dentice sopra un foglio di carta da forno, sufficientemente grande da poter poi ripiegare sul pesce e chiudere come una caramella. Mettere sul filetto di pesce un paio di cucchiaini di condimento che avete preparato. Spolverare di prezzemolo tritato e coprire con un altro filetto. Versare un filo di olio e chiudere il cartoccio. Preparare gli altri tre cartocci nel medesimo modo. Porre i cartocci ottenuti in una pirofila da forno, bagnare con poco vino bianco e cuocere a forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per circa 15 minuti. A cottura ultimata servire i filetti di dentice direttamente nel cartoccio, lievemente aperto per far intravedere l'interno.