

San Pietro al forno al finocchietto e limone

8 novembre 2021

Tempo 45min

Ingredienti

4 persone porzioni

- 1 Kg 1 pesce San Pietro
- 100 g vino bianco
- 50 g finocchietto selvatico
- 12 pomodorini ciliegia
- 1 limone non trattato
- prezzemolo
- aglio
- coriandolo fresco
- sale
- olio extravergine di oliva

Procedimento

Sfilettate il pesce, ricavando 4 filetti; eliminate la pelle.

Ungete di olio una pirofila di ceramica; adagiatevi i filetti di pesce, unite il limone tagliato a fette spesse 1 cm, un ciuffo di prezzemolo, il finocchietto e 1 rametto di coriandolo non tritati, 1 spicchio di aglio con la buccia schiacciato, i pomodorini, il vino, altri 2 cucchiaini di olio e sale.

Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e infornate a 200 °C per 20-25 minuti. Servite nella pirofila.

L'alternativa: invece del San Pietro, uno dei primi pesci che il giovane Cracco cucinò da Ducasse, potete usare anche il rombo o altri pesci bianchi, che tuttavia non ne uguagliano la delicatezza.

Ricetta di Carlo Cracco