

Scorfano con patate al forno

Per 3/4 persone

Uno scorfano (o scarpèna) fresco e pulito (fate togliere anche le branchie !) di circa 600g.

6 /7 patate olandesi gialle

Una cipolla

Qualche oliva nera disossata

Mezzo bicchiere d'olio d'oliva

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

Sale qb

Un rametto di rosmarino, salvia e aglio

Malizie del cuoco (peperoncino origano ecc.)

Pelare e affettare la cipolla e metterla nella teglia da forno in cui cucinerete il pesce con un po' d'olio e sale e fatela imbiondire a fuoco vivo.

Aggiungere le patate pelate e affettate non sottili, disposte a coprire il fondo della teglia salate e bagnate con la metà del vino.

Mettete la teglia in forno a 200°C per circa 15 minuti coperta con un foglio di alluminio.

Mentre le patate si cucinano un po' squamate il pesce e lavatelo con cura

Disponete il pesce sulle patate mettendolo diritto (non sul fianco!) e tenetegli la bocca aperta con uno stecchino

Bagnate lo scorfano con il vino e l'olio rimasti, aggiungendo un pizzico di origano, uno spicchio d'aglio sminuzzato, le olive, il rosmarino e quattro foglie di salvia.

Infornate per circa 20 minuti

Sarà cotto quando con la forchetta non si avrà resistenza a pungerlo.

Servire con un buon vino bianco secco e corposo.

Variante:

Se invece dello scorfano si mette un bel branzino o un pagello viene buono lo stesso!!!!.

E' ottima anche una carpa di fiume ma bisogna prima marinarla in acqua e vino bianco (mezzo e mezzo) con una cipolla per almeno 2 ore.

Da bereci sopra un bianco importante: il tokai del collio va benissimo