

El bonítol alla Vernaccia

Ingredientes:

- Medio bonítol de aprox. 1.500 gr. (para 4 pers.)
- aceite de oliva virgen
- 1 vasito de Vernaccia (vino blanco de uva Vernaccia)
- 4 dientes de ajo
- agua
- una rama de mirto
- perejil picado
- sal y pimienta negra
- aceitunas verdes

Elaboración:

- Limpiar el bonítol, y ponerlo en una placa o en una cazuela de barro.
- Salpimentarlo y dejar unos 10 minutos; añadir el aceite de oliva, el vino, un poco de agua y las aceitunas.
- Cocer al horno a 160° C durante unos 20 minutos aprox.
- Probar la salsa y añadir el perejil picado.
- Servir acompañado de unas patatas asaditas al horno.

Bon profit