

## Tinca “a porchetta”

### Ingredienti

per 4 persone

### Per i testaroli:

1 tinca da 1 kg

50 gr di prosciutto crudo a dadini

1 spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino

1 ciuffo di finocchio selvatico

4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine

sale e pepe

- **preparazione:** 30 min.

- **cottura:** 40 min.

- **esecuzione:** facile

- **vino:** Müller Thurgau

Tritate il prosciutto con una mezzaluna insieme con l'aglio: tritate anche il rosmarino e il finocchio selvatico e poi amalgamate i 2 composti. Teneteli da parte al fresco.

Eviscerate, lavate e asciugate il pesce. Praticate dei tagli sui lati della tinca e farciteli con parte del composto aromatico.

Salate e pepate il pesce dentro e fuori e poi adagiatelo in un ampio tegame da forno, irroratelo con un filo di olio e cospargetelo con il restante composto aromatico.

Infornate a 180°C fino a quando il pesce risulterà cotto, dopo circa 40 minuti.

