

SECONDI PIATTI

Orata al vino bianco alla laziale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ORATA 1,2 kg
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
VINO BIANCO 2 bicchieri
PATATE 400 gr
LIMONE 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Ungete una pirofila con l'olio, mettetevi il trito di cipolla ed aglio, le due orate leggermente infarinate; versate il vino col succo di 1/2 limone e condite con sale e pepe appena macinato.



2 Passate il tegame sul fornello a calore moderato e, bagnando le orate di tanto in tanto con

il loro stesso liquido di cottura, portate a ebollizione.



- 3 Proseguite la cottura dolcemente in forno; fate ridurre il liquido e portate il pesce a giusta cottura. Ritiratelo dal forno quando la superficie è ben dorata, contornatelo di patate lesse e spruzzatelo col succo di mezzo limone. Servitelo caldo.