

SECONDI PIATTI

Orata alla Fort Dauphin

LUOGO: *Africa / Madagascar*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 orata
- 2 cucchiaini sale
- 1 cucchiaino curry
- fette limone

PREPARAZIONE

1 Preparate una miscela di sale fino e curry.

Praticate due incisioni nel pesce, fino alla lisca centrale, in obliquo.

Cospargete il pesce con la miscela di sale e curry.

Prendete due fette di limone, passatele nella miscela di sale e curry e farcite, con queste, la pancia del pesce.

Adagiate il pesce su delle fette di limone ed infornate per 10 minuti a 250°C, abbassate, successivamente, la temperatura del forno a 200°C e cuocete il pesce per altri 20 minuti circa (dipende dalla dimensione del pesce).

