

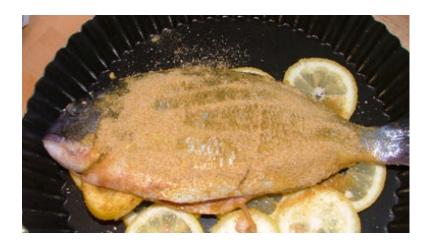
SECONDI PIATTI

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 cucchiai sale
1 cucchiaio 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).

