

SECONDI PIATTI

## Orata alla ligure

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 Kg orata  
olio  
aglio  
olive taggiasche  
pinoli  
vino bianco secco

### PREPARAZIONE

**1** In una padella rosolate l'aglio nell'olio poi aggiungete il pesce.

Sfumate con del vino bianco ed aggiungete gli altri ingredienti.

Portate il pesce a cottura aggiungendo qualche mestolino d'acqua calda.

A fine cottura, salate, spinate il pesce e servitelo con il sughetto di cottura.

