

SECONDI PIATTI

## Orata alle olive verdi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

ORATA da 1 kg - 1  
OLIVE VERDI 80 gr  
SCALOGNO 2  
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere  
TIMO 1 rametto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

Un piatto semplicissimo da preparare e ricco di gusto. Un ottimo secondo, adatto per un pasto a base di pesce, che non richiede molta fatica ma solo l'attesa del tempo di cottura.

### PREPARAZIONE

**1** Pulite bene l'orata e trasferitela in una teglia.

Farcite la pancia dell'orata con olive verdi tagliate in due e irrorate con un bicchiere di vino.



**2** Distribuite delle olive anche sopra il pesce ed infornate a 180°C per circa 30 minuti.

