

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.

