

SECONDI PIATTI

# Orate all'anconetana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Marche*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *50 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 2 ORE E 30 MINUTI DI MARINATURA



## INGREDIENTI

ORATA di 500 g ciascuna - 2  
VINO BIANCO 250 ml  
TUORLO D'UOVO sodi - 3  
ACCIUGHE SOTTO SALE 10  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CIPOLLE 1 spicchio  
TIMO in polvere -  
ALLORO 1 foglia  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
MOLLICA DI PANE di 0,5 panino rafferma -  
NOCE MOSCATA  
ACETO DI VINO BIANCO  
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate ed asciugate accuratamente le orate, poi mettetele in una terrina con il vino, poco olio e il prezzetto di cipolla.



- 2 Unite uno spicchio d'aglio e un pizzico di timo, l'alloro spezzettato, una grattata di noce moscata, sale e pepe.



- 3 Lasciate riposare le orate al fresco per due ore, girandole dopo un'ora.

Nel frattempo, bagnate con l'aceto la mollica di pane; lavate le acciughe e diliscatele.



- 4 Passate al mixer la mollica ben strizzata insieme con i tuorli, le acciughe spezzettate, l'aglio rimasto e il succo di limone; quindi versate l'olio d'oliva rimasto a filo, fino a ottenere una salsina omogenea e ben emulsionata.



- 5 Lasciate marinare per mezz'ora le orate nella salsa appena preparata.



**6** Sgocciolatele con cura e cuocetele sulla griglia da entrambe le parti.



**7** Salate, pepate e decorate i pesci così preparati con fettine di limone e di uovo sodo e servite in tavola con salsa a parte.