

SECONDI PIATTI

Orate impanate alla piastra

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

750 g orate
pane grattugiato
olio
prezzemolo
sale

PREPARAZIONE

1 Sfilettate le due orate.



2 Preparate una panatura con pane grattugiato, olio, sale e prezzemolo tritato.



3 Impanate le orate.



4 Cuocete i pesci alla piastra o sul testo.



5 Servite accompagnando il pesce con un'insalatina di valeriana e pomodorini.

