

SECONDI PIATTI

Orata al vino bianco alla laziale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ORATA 1,2 kg
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
VINO BIANCO 2 bicchieri
PATATE 400 gr
LIMONE 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Ungete una pirofila con l'olio, mettetevi il trito di cipolla ed aglio, le due orate leggermente infarinate; versate il vino col succo di 1/2 limone e condite con sale e pepe appena macinato.





- 2** Passate il tegame sul fornello a calore moderato e, bagnando le orate di tanto in tanto con il loro stesso liquido di cottura, portate a ebollizione.



- 3** Proseguite la cottura dolcemente in forno; fate ridurre il liquido e portate il pesce a giusta cottura. Ritiratelo dal forno quando la superficie è ben dorata, contornatelo di patate lesse e spruzzatelo col succo di mezzo limone. Servitelo caldo.