

SECONDI PIATTI

Orata all'acquapazza

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un piatto classico della cucina marinara. La cottura semplice esalta il sapore del pesce fresco, la presenza dei pomodori secchi dà maggiore carattere al piatto.

INGREDIENTI

ORATA da circa 300 g l'una - 4
POMODORI SECCHI (circa) - 200 gr
PANE CASERECCIO
SPICCHIO DI AGLIO 39
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e squamate le orate, trasferitele in un tegame con dell'olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio, il prezzemolo e i pomodorini tagliati in quattro.





2 Aggiungete l'acqua necessaria a coprire il pesce, incoperchiate il tegame e cuocete a fuoco medio per circa un quarto d'ora.





3 Servite con il sugo di cottura.