

SECONDI PIATTI

## Orata all'arancia

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 2 orate
- 2 arance
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 2 cucchiaini olio
- 10 g burro
- 1 cucchiaino farina
- foglie di alloro
- peperoncino
- noce moscata
- sale

### PREPARAZIONE

**1** Pulite le orate, togliendo le interiora e le squame.

Incidete la parte superiore con 3-4 taglietti obliqui profondi.

Salate la superficie da entrambi i lati e riempite con qualche foglia di alloro la pancia.



**2** Ungete una teglia da forno, spolverate con del peperoncino e adagiatevi le orate.



**3** Irrorate con l'altra metà dell'olio ed infornate a 180°C per circa 20 minuti, bagnando con il vino a metà cottura.



4 Sciogliete il burro in un tegamino.



5 Aggiungete la farina e mescolate con un cucchiaio di legno per circa 30 secondi.



**6** Unite, infine, il succo d'arancia filtrato.



**7** Lasciate addensare mescolando continuamente per circa 5 minuti.

Aggiungete noce moscata e sale.





- 8 Non appena il pesce sarà pronto, trasferitelo su piatto di portata, decorate con l'arancia spellata e tagliata a fette.



- 9 Aggiungete il fondo di cottura delle orate alla salsa all'arancia, mescolate bene e versatene una parte sul pesce.

Utilizzate la salsa rimanente per guarnire il piatto a tavola.



Ricetta per 2 persone.

NOTE