

SECONDI PIATTI

# Orata alle olive verdi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

ORATA da 1 kg - 1  
OLIVE VERDI 80 gr  
SCALOGNO 2  
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere  
TIMO 1 rametto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

Un piatto semplicissimo da preparare e ricco di gusto. Un ottimo secondo, adatto per un pasto a base di pesce, che non richiede molta fatica ma solo l'attesa del tempo di cottura.

## PREPARAZIONE

**1** Pulite bene l'orata e trasferitela in una teglia.

Farcite la pancia dell'orata con olive verdi tagliate in due e irrorate con un bicchiere di

vino.



**2** Distribuite delle olive anche sopra il pesce ed infornate a 180°C per circa 30 minuti.

