

SECONDI PIATTI

# Orata brasata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Secondo piatto di pesce molto semplice, dal sapore molto delicato. La cottura dell'orata in forno accompagnata solo da aromi e verdure permetterà di esaltare il sapore del pesce stesso.

## INGREDIENTI

ORATA da 250 g circa - 4  
CAROTE 2  
CIPOLLE ROSSE 2  
SEDANO 1 costa  
ALLORO 1 foglia  
ROSMARINO 1 rametto  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Squamate, eviscerate e lavate le orate, rimuovete tutte le pinne e incidetele sul dorso.



- 2 Pulite e tagliate a pezzi gli odori, trasferiteli in una casseruola capiente insieme alle erbe aromatiche, le orate e ricoprite il tutto d'acqua. Insaporite con il sale e pepe.



3 Cuocete in forno a 180°C per 20 minuti. Servite le orate con gli odori e la loro acqua di cottura.

