

SECONDI PIATTI

# Orata e asparagi in salsa allo zafferano

di: *Luca*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

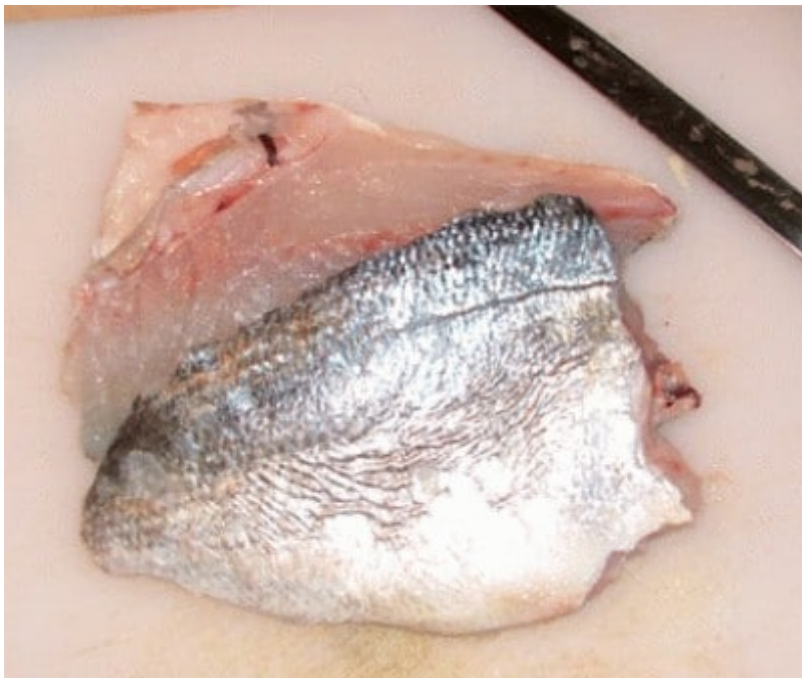
1 orata  
asparagi  
vino bianco  
zafferano  
1 cucchiaino di fecola di patate  
sale  
pepe bianco

## Preparazione



**2** Fate cuocere a vapore il mazzo di asparagi.

Sfilettare l'orata.



**3** Mettete l'orata in una padella antiaderente e, dopo 1 minuto di cottura a fuoco allegro, sfumatela con un bicchiere di vino bianco, copritela e lasciatela cuocere per 3 minuti.

Poi, lasciandola sempre coperta, chiudete il fuoco.



- 4 Dopo 5 minuti prendete i filetti di orata, ed adagiatevi sopra le punte di asparago, salando appena e spolverando di pepe bianco.



- 5 Accendete il forno e portate la temperatura a circa 200°C, infornare i filetti ripieni.

Nel frattempo aggiungete al liquido rimasto nella padella dove erano stati scottati i filetti un cucchiaino di fecola ed una bustina di zafferano.





**6** Dopo 10 minuti togliete dal forno i filetti e componete il piatto con le altre punte di asparago e la salsa allo zafferano.

