

SECONDI PIATTI

Orata in cartoccio con asparago di Sàntena

di: *vapjazz*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 2 orate di 500 g ciascuna
- 2 mazzi di aspagari di Sàntena
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 1 peperoncino
- 4 gocce di ottimo aceto balsamico
- 1 filo di olio extravergine di oliva.

PER LA BESCIAMELLA

- 30 g di farina
- 30 g di burro
- 300 ml di latte
- sale e pepe
- 1 bustina di zafferano

PREPARAZIONE



2 Lavate accuratamente gli asparagi e tagliare la parte finale legnosa.



3 Fateli lessare in una pentola alta e stretta in abbondante acqua, le punte degli asparagi non devono essere sommerse dall'acqua.



4 Eviscerare e desquamare le orate, lavatele e asciugatele accuratamente.



5 Mettete le orate in una padella antiaderente, dopo aver praticato tre tagli sul dorso per consentire al calore di penetrare meglio, e scottatele da entrambe le parti, fino a caramellare gli zuccheri presenti.



6 Preparate quindi i cartocci (uno per pesce), in ogni cartoccio mettete 1 pesce, degli asparagi e unite sale, prezzemolo, scalogno, aglio, mezzo peperoncino, sale e due gocce di aceto balsamico, alla fine un filo di olio.

Chiudete accuratamente ed infornate a forno caldo a 180 °C per circa 15 minuti.



7 Nel frattempo preparate la besciamella: in una casseruola fate sciogliere il burro.



- 8 Aggiungete la farina e mescolare velocemente, aggiungete poco per volta il latte caldo senza smettere di mescolare così non si formano i grumi.

Fate addensare la besciamella e aggiungete la bustina di zafferano.



- 9 Estraiete dal forno i due cartocci ed apriteli.



10 Pulite il pesce dalla pelle e dalle lisce.

Impiattate mettendo sui piatti singoli un poco di salsa allo zafferano , sopra disponete i filetti di orata e gli asparagi.

