

SECONDI PIATTI

Orate al vino con olive taggiasche e pomodori secchi

di: *oztralia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1
- 5 Kg orate
- 2 bicchieri vino bianco secco
- 3 bicchieri acqua
- 4-5 pomodori secchi
- 2 cucchiai frutti del capperò
- 2 cucchiai olive taggiasche
- 1 spicchio aglio
- prezzemolo
- 3 coste sedano
- olio extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaino aceto
- sale
- pepe

PREPARAZIONE



2 Pulite accuratamente le orate e scolatele bene.

Mondate le coste di sedano ed eliminate i filamenti con lo sbuccia patate.



3 Preparate e mettete in padella l'aglio tritato insieme al prezzemolo e le foglie di sedano, rosolate nell'olio e lasciate insaporire per qualche minuto.

Aggiungete, a questo punto, i pomodori secchi precedentemente tagliati a pezzetti con le

forbici.



4 Bagnate con il vino e lasciate evaporare l'alcool per circa 2 minuti a fuoco vivo.

Unite 3 bicchieri di acqua e fate prendere bollore.



5 Mettete nel tegame le orate, salate, coprite e lasciate cuocere per circa 15 minuti a fiamma media, o finchè l'occhio del pesce diventa bianco, opaco e sporgente.



6 Raccogliete le orate col mestolo forato, facendo attenzione a non spezzarle.

Raccogliete anche i pezzetti di sedano ed i pomodori secchi.

Alzate la fiamma e lasciate addensare il fondo di cottura senza coperchio finchè non si è ridotto della metà (circa 10 minuti).

Tritate nel tritatutto i pomodori ed il sedano.

Mettete, poi, il trito di pomodori nel fondo di cottura ridotto, unite capperi e olive e cuocete per altri 5 minuti.



7 Sfilettate le orate ed impiattate versando sui filetti il fondo di cottura ottenuto.

Completate con pepe e aceto.

NOTE