

SECONDI PIATTI

## Pescado a la Naranja

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

6 sogliole di circa 1 kg  
½ tazza di cipolla tritata finemente  
2 spicchi d'aglio spezzettati  
2 cucchiaini di olio  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato  
1 cucchiaino di sale  
1 punta di cucchiaino di pepe  
½ tazza di succo d'arancia  
1 cucchiaino di succo di limone  
1 uovo sodo tagliato a spicchi  
paprika

### PREPARAZIONE

- 1 Sfilettare le sogliole e sistemarle su una teglia da forno.  
A parte, in una piccola padella, soffriggere la cipolla e l'aglio fino a che diventino teneri ma non scuri. Unire il prezzemolo, salare e pepare.

Versare il miscuglio sul pesce insieme al succo d'arancia e a quello di limone mischiati insieme. Coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno a 200° per 20-25 minuti. Sistemare sul pesce l'uovo tagliato a spicchi, spolverare con paprika e guarnire con bucce d'arancia a piacere.