

SECONDI PIATTI

Sarago al forno con gamberetti e vongole

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 2 saraghi da 600 g ognuno
- circa 40 vongole
- 2 pugni di gamberetti sgusciati
- 2 cipolle
- 12-14 pomodorini
- 8-10 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- poco origano.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare l'olio con l'origano.



3 Spellate, private dei semini i pomodori e tagliateli a filetti.

Tagliare a fette le cipolle.

In una pirofila di adeguate dimensioni fate un letto di cipolla, posatevi il sarago salato e pepato, le vongole, i gambereti, i pomodori e terminate condendo con l'olio aromatizzato all'origano.



4 Infornate a forno caldo a 200°C per 20 minuti coprendo con carta stagnola per i primi 10 minuti.



