

CEFALI ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cefali
- 1 bicchiere di vino bianco
- erbe odorose
- 1 arancia
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Calcolate uno o due cefali per persona, secondo la grandezza.

Ungete una pirofila con un po' di olio e burro, sistematevi i cefali, salateli, pepateli, cospargeteli con un po' d'olio, bagnateli con il vino bianco, copriteli con fettine di arancia molto sottili e aggiungete alcune erbe odorose. Cuocete in forno per 20 minuti.