

## ORATA AL FORNO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata da 1000 g
- 3 pomodori
- 2 cipolle
- 2 limoni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- timo
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate l'orata e adagiatela in una teglia da forno su un letto di cipolle tagliate a fettine.

Tagliate i pomodori a spicchi, eliminate i semi e disponeteli intorno al pesce poi ricopritelo con i limoni tagliati a fettine. Salate, pepate.

Versate un cucchiaio d'olio, un bicchiere di vino bianco e unite la foglia d'alloro intera.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 20 minuti.

Prima di servire cospargete l'orata di prezzemolo e timo tritati.