
ORATA ALLE ACCIUGHE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata di 1000 g
- prezzemolo
- 2 acciughe
- succo di limone
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite l'orata e praticatele alcune incisioni laterali.

Mettete nel ventre una grossa noce di burro impastata con un po' di prezzemolo tritato con due acciughe, sale e pepe.

Preparate due fogli d'alluminio o di carta da forno, appoggiatevi sopra il pesce e irroratelo con olio sbattuto con un po' di succo di limone e prezzemolo tritato.

Chiudete il cartoccio, arrotolatelo alle due estremità e cuocete in forno a 200 gradi per circa 40 minuti.