

# ORATA ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata da 1000 g
- 2 pomodori
- 1 peperone giallo
- 2 scalogni
- 80 g di olive verdi
- 80 g di olive nere
- 30 g di burro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- timo
- cerfoglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Spellate i pomodori, eliminate i semi e tritateli.

Tagliate il peperone a listerelle.

Sbucciate gli scalogni e tritateli.

In un tegame scaldare il burro e due cucchiai d'olio, fatevi appassire gli scalogni, unite pomodori, peperone, erbe aromatiche, sale e pepe.

Cuocete a fuoco basso per alcuni minuti poi bagnate con due bicchieri di vino e unite le olive verdi e nere snocciolate.

Pulite l'orata, salatela e pepatela poco internamente.

Adagiatela in una pirofila, ricopritela con la salsa alle olive e cuocetela in forno preriscaldato a 180°C per circa mezz'ora.