

ORATA CON GUAZZETTO DI POMODORO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 orata di 1800 g
- 80 g di burro (o margarina)
- 600 g di pomodori maturi
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 foglia di alloro
- 1/2 cipolla piccola
- patate bollite
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe bianco

Squamate l'orata, privatela delle pinne e degli intestini tagliando il ventre, lavatela accuratamente sotto acqua corrente e asciugatela con un canovaccio.

In una casseruola capace e di forma ovale fate rosolare 40 g di burro con la foglia di alloro, adagiatevi il pesce intero, unite il prezzemolo, un poco di sale e pepe bianco macinato al momento, irrorate tutto con il vino bianco e un mestolo di acqua.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 40 minuti.

Nel frattempo tuffate i pomodori in acqua bollente per circa un minuto, privateli della pelle, che dopo il tuffo verrà via con estrema facilità, e tagliate la polpa a piccoli pezzetti.

Fate rosolare il burro rimasto in una pentolina insieme alla cipolla tritata finemente e, appena i due ingredienti iniziano a prendere colore, unite la polpa di pomodoro e insaporite con un poco di sale e pepe macinato al momento.

Lasciate cuocere la salsa per mezz'ora circa, poi unite il fondo di cottura dell'orata, fatto restringere un poco sul fuoco dopo aver levato il pesce e averlo sistemato in un piatto di portata caldo.

Continuate la cottura della salsa per circa 10 minuti e lasciandola addensare, eliminate l'alloro e il prezzemolo e versate tutto sull'orata.

Conservate in caldo sino al momento di servire in tavola e accompagnate quindi a piacere con patate bollite.