

ORATA CON LE OLIVE E LE PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata da 1500 g
- 100 g di olive nere snocciolate
- 100 g di olive verdi snocciolate
- 4 patate
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- 1 filo di olio d'oliva

Tritate metà delle olive.

Pulite il pesce, drogatelo con sale e pepe e col composto di olive, mettetelo in una pirofila da forno con le patate tagliate a fette sottili e il resto delle olive.

Aggiungete un filo d'olio e cuocetelo in forno a 200° per 30/40 minuti bagnando spesso col vino.