

ORATA GRATINATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata di 1000 g
- vino bianco
- farina
- 50 g di burro
- sale
- pepe

Squagliate e pulite attentamente l'orata, asciugatela, passatela nella farina, quindi eseguite una mezza cottura friggendola nel burro.

Privatela poi della testa, e praticate un taglio longitudinale per togliere la spina centrale badando a non rovinare il pesce. Deponete l'orata in una pirofila ricolma d'acqua e vino in parti eguali, e passate in forno per 20 minuti circa.