
ORATE ET LABORATE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 orate
- 800 g di olive verdi in salamoia
- 100 g di olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

Pulite bene i pesci, meglio comprarli già puliti, lavateli e salateli all'interno, quindi disponeteli in un tegame ben unto di olio, prendete le olive snocciolate (buona fortuna) Mentre avete imposto al vostro partner di fare questo bellissimo lavoro, spruzzate leggermente i pesci con l'aceto.

Salate nuovamente e disponete le olive sulle orate, nel frattempo fermate il vostro partner che preso dalla sindrome del nocciolo pazzo cerca disperatamente di snocciare delle banane..., una volta calmato l'aiutante mettete in forno il tegame e lasciate cuocere a calore moderato per 30 minuti.

A questo punto non vi rimane che ringraziare lo sfortunato compagno, congedarlo e papparvi tutto il pesce.