

# URTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata di 1200 g,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- 1000 g di pomodori a pezzi,
- 1000 g di peperoni rossi sminuzzati,
- 500 g di cipolla affettata,
- 1 bicchiere di vino bianco.

Lavare, eviscerare, squamare ed asciugare un'orata di 1200 g di peso.

Strofinarla con sale e pepe all'esterno e all'interno, ungerla con poco olio e cuocerla al forno per 30 minuti a 100 gradi. Nel frattempo soffriggere in 1/2 bicchiere d'olio 1000 g di pomodori a pezzi, 1000 g di peperoni rossi sminuzzati e 500 g di cipolla affettata, a fiamma dolce, finché i peperoni sono teneri.

Salare, pepare e bagnare con 1 bicchiere di vino bianco, farlo sfumare e cospargere con questa salsa il pesce cotto al momento di servire.