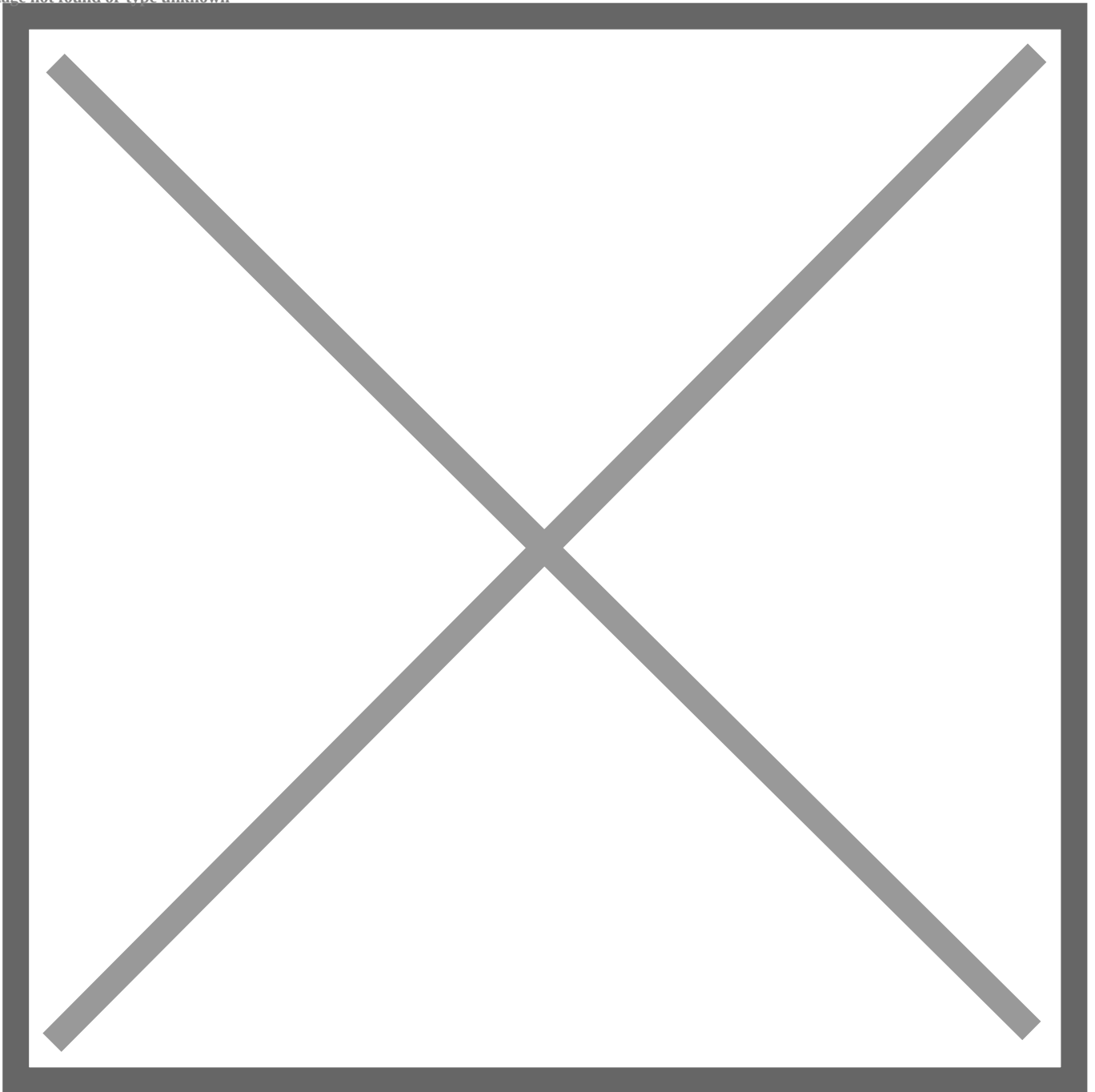


Orata al finocchietto selvatico

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di orata
- 100 g di pangrattato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- aceto balsamico

- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di finocchietto selvatico
- olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

In un largo tegame mettere l'olio, i filetti di orata, il vino bianco e ricoprire il tutto di pangrattato. Aggiungere poi l'aglio a pezzettini, il finocchietto selvatico tagliuzzato e bagnare con aceto balsamico. Salare e infornare a 180° per circa 10 minuti, coprendo la teglia nella prima fase della cottura con un coperchio (o un foglio di alluminio). A cottura quasi ultimata scoperchiare per consentire che il sugo si addensi. Servire caldo in un piatto da portata, utilizzando come guarnizione qualche rametto di finocchietto selvatico.