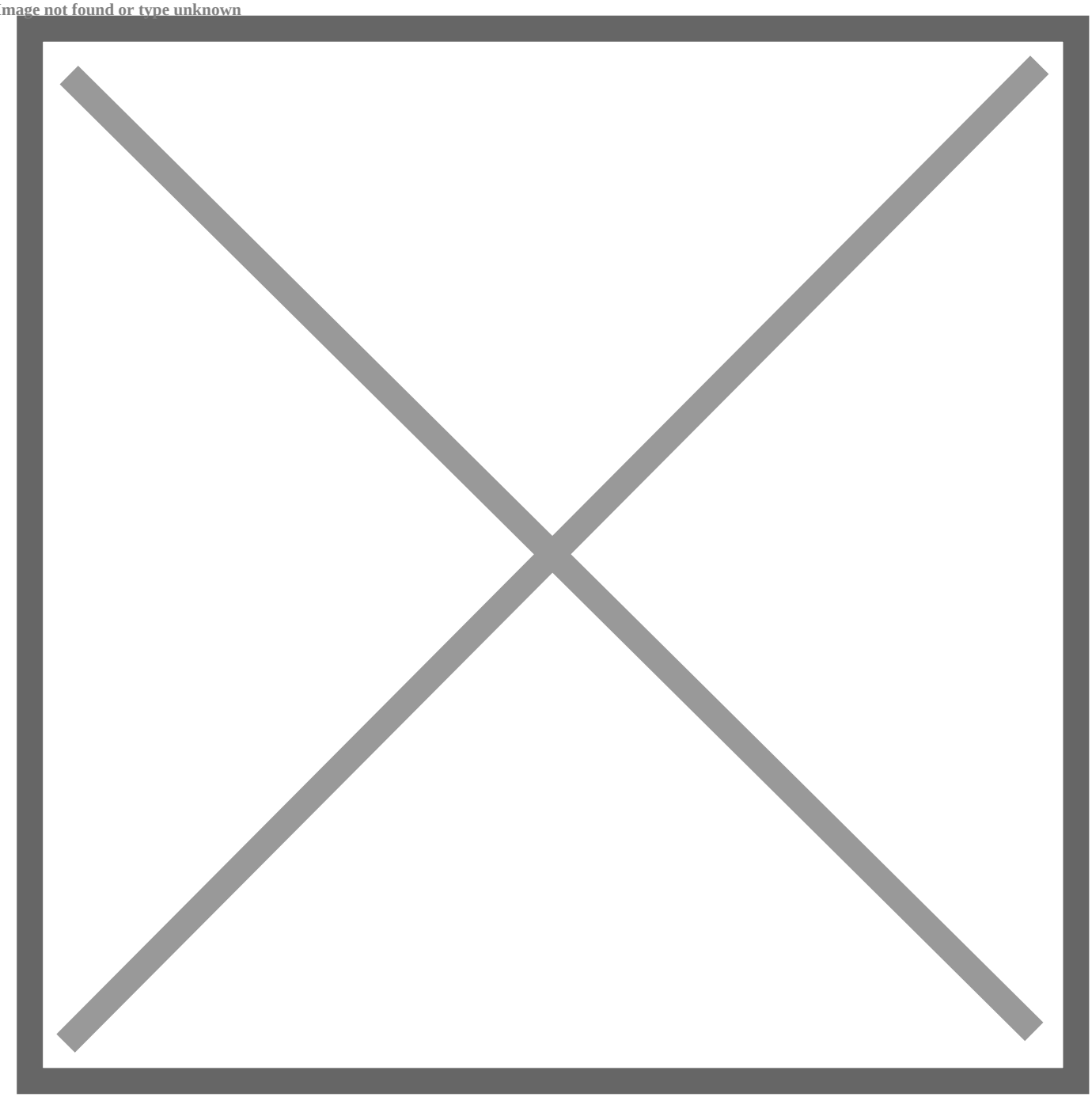
Orata al forno con patate e cipolle rosse di tropea

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1,2 kg
- 4 patate
- 4 cipolle rosse di Tropea

- €€€€€€€ 100 g di olive taggiasche
- €€€€€€€ brodo di pesce
- €€€€€€€ vino bianco
- €€€€€€€ olio extravergine di oliva
- €€€€€€€ sale
- €€€€€€€ pepe

Esecuzione

Squamare il pesce, diliscarlo e ricavarne 4 filetti, pulire le patate e tagliarle a fiammifero, mondare le cipolle e ridurle in 4 parti. Scaldare un po' di olio nella padella e aggiungere la cipolla, le patate leggermente scottate in acqua salata e le olive. Bagnare con un po' brodo di pesce e del vino bianco, quindi lasciar cuocere per 35 minuti. Versare in una teglia le patate, le cipolle e le olive, mettere sopra i filetti di pesce e cuocere in forno a 180° per circa 10 minuti, aggiustando di sale e pepe.