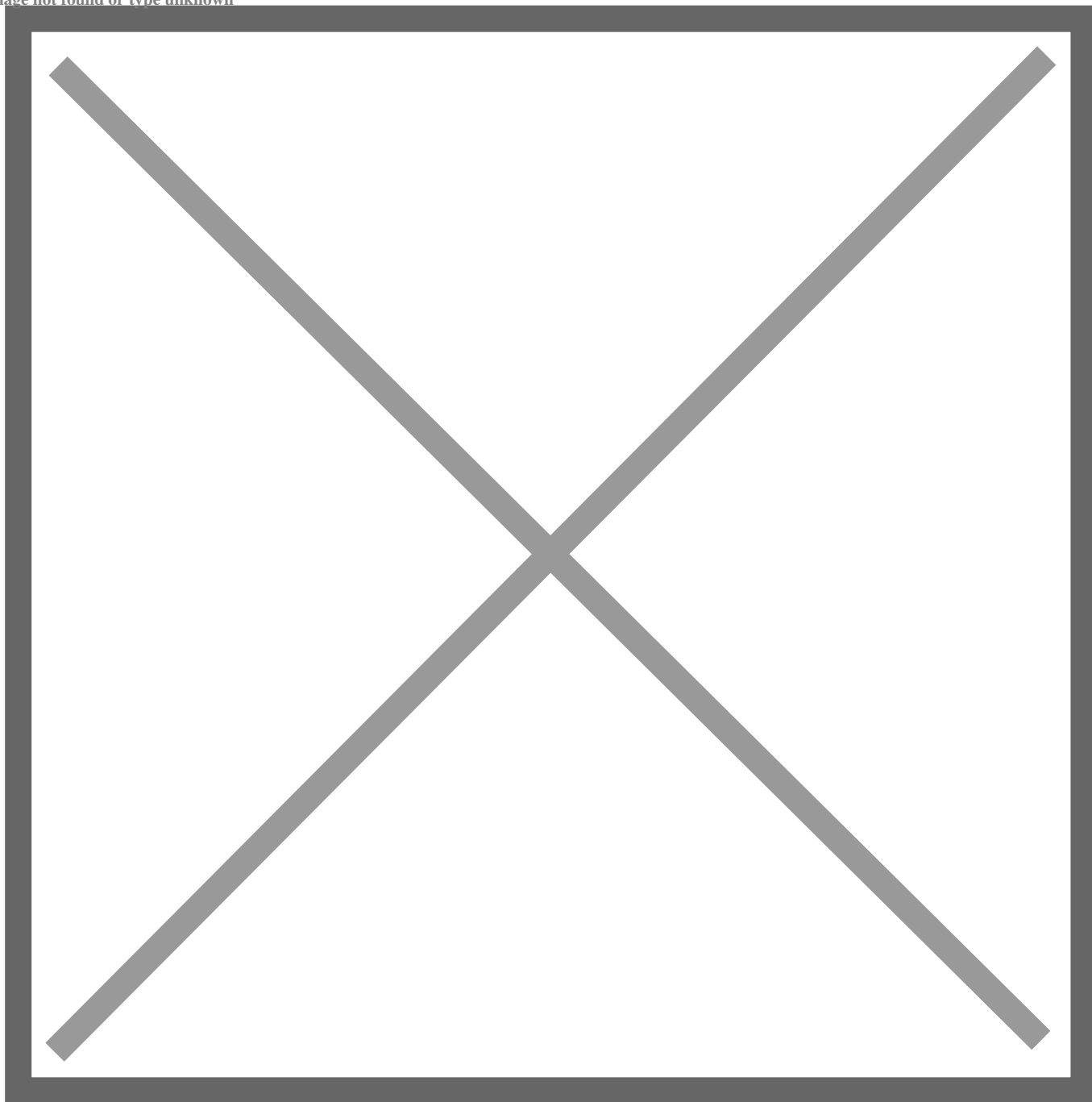


# Orata marinata al melone

Image not found or type unknown



## *Ingredienti per 2 persone*

- 380 g di orata sfilettata
- 250 g di melone
- 130 g di insalatina mista a erbe aromatiche
- 15 cl di brodo di orata
- 10 g di bacche di sambuco

- *olio extravergine di oliva*
- *sale*
- *pepe*

### Esecuzione

Dopo aver pulito e diliscato i filetti di orata, tagliarli a fettine molto sottili e sistemarle su un piatto da portata; nel frattempo pulire, lavare e asciugare l'insalatina con le erbe aromatiche e disporle sopra il pesce. Fare una salsa con l'olio, il sale, il pepe, il brodo di orata e le bacche di sambuco leggermente pestate al mortaio. Formare quindi dal melone delle piccole palline rotonde usando l'apposito scavino e distribuirle sul piatto dell'orata. Infine, condire il tutto con la salsa precedentemente preparata e servire.