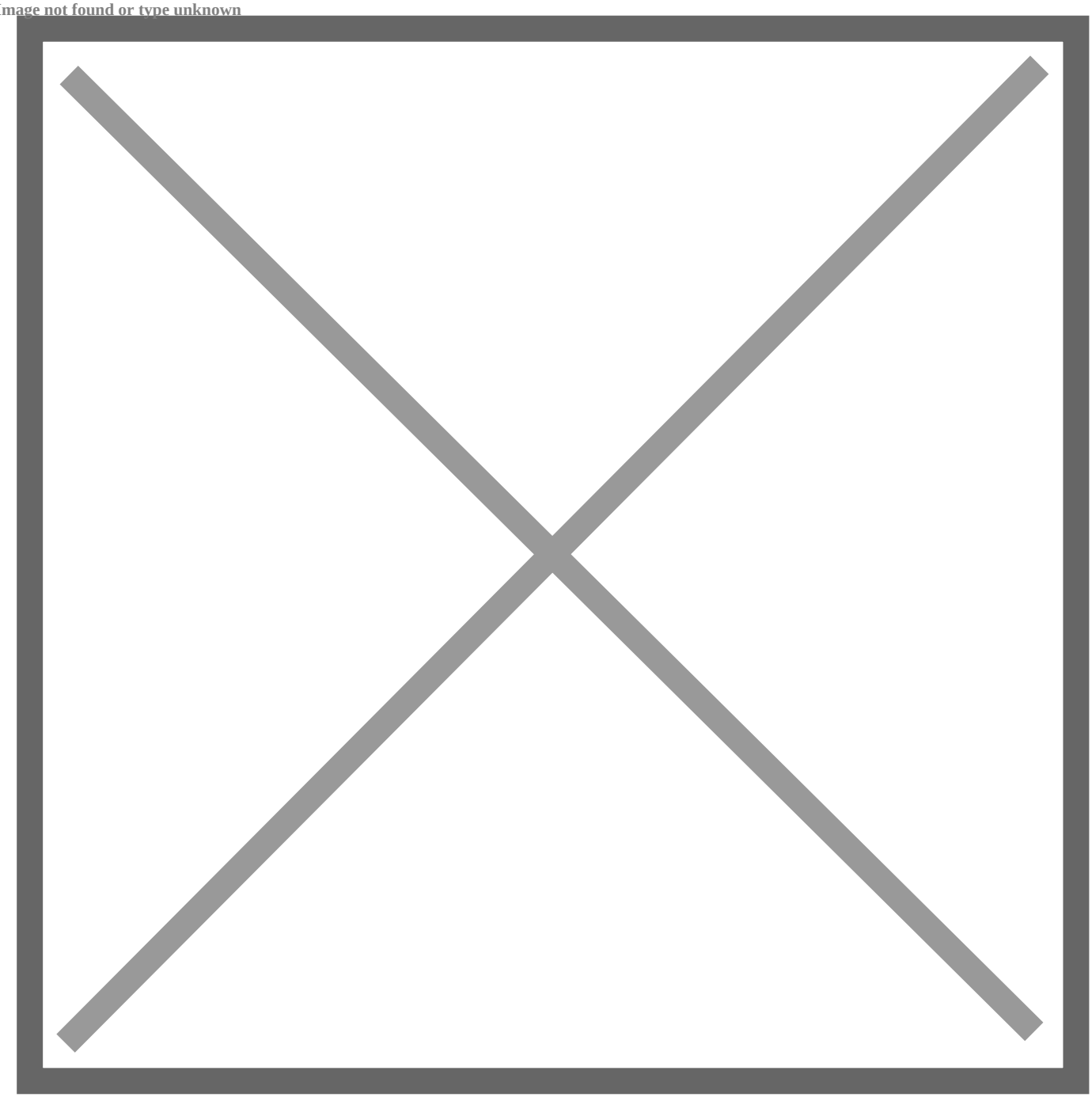
Scaloppa di orata ai sapori del mare

Image not found or type unknown



Ingredienti per 3 persone

- €€€€€€€ 1filetto di orata da 500 g
- €€€€€€€ 200 g di cozze
- €€€€€€€ 100 g di vongole veraci

- €€€€€€€ 12 ostriche
- €€€€€€€ 100 g di pomodori Pachino
- €€€€€€€ aglio
- €€€€€€€ vino bianco secco
- €€€€€€€ basilico fresco
- €€€€€€€ olio extravergine di oliva

Esecuzione

Pulire accuratamente l'orata eliminando tutte le spine e ricavarne 4 filetti. Incidere la pelle a croce, saltarli velocemente in padella con un po' di olio extravergine di oliva e mettere da parte. Pulire le cozze e farle aprire insieme alle vongole; filtrare il liquido di cottura e conservarlo. In un fondo di aglio e olio far soffriggerei pomodori tagliati a pezzi, aggiungere le scaloppe di pesce, sfumare con il vino e unire il liquido di cottura dei frutti mare: far stufare per 10 minuti, unire le ostriche e i frutti di mare sgusciati. Fare insaporire con basilico fresco e servire.