ORATE ALLA MEDITERRANEA



Menù Ingredients

200 g Dorati - TN1

400 g Sugo all'Isolana - CI1X

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

600 g Orata

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Pulire, eviscerare e lavare le orate, quindi insaporirne l'interno con il sale alle erbe. Sistemare le orate sulla carta stagnola, chiudere il cartoccio e cuocere in forno per circa 30/40 minuti. Nel frattempo versare in una casseruola il Sugo all'isolana insieme a un pò d'Olio extravergine. Lasciar addensare sul fuoco, quindi aggiungere anche i pomodori Dorati. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato. Sfilettare le orate e servirle accompagnate dalla salsa preparata.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)