

## ORATE ALLA MEDITERRANEA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

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.

### Ingredienti Menù

200 g Dorati - TN1  
400 g Sugo all'Isolana - CI1X  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

600 g Orata  
q.b. Prezzemolo