

## Orata all'acqua pazza

---



### Ingredienti

- 1 Orata di media grandezza
- 4 Pomodorini ciliegino
- 4 datterini gialli
- 2 spicchio d'aglio
- Olio evo, sale q.b.
- Basilico q.b.
- Prezzemolo q.b.
- 200 ml acqua
- Peperoncino fresco q.b.
- 100 ml vino bianco

### PROCEDIMENTO:

Squamare ed eviscerare l'orata, lavarla sotto l'acqua corrente. mettere all'interno della pancia un pizzico di sale, uno spicchio d'aglio e qualche foglia di prezzemolo. Disporre in pentola un giro d'olio, l'aglio, il peperoncino, i pomodorini tagliati a metà ed adagiare l'orata, aggiungere il vino, l'acqua, salare, coprire con MC ed avviare la cottura a fiamma viva per 2/3 min. poi abbassare la

fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa 15 min secondo la grandezza dell'orata. Spegner il fuoco, aggiungere il basilico, coprire con MC e far riposare 2/3 min con MC. Servire irrorata con il fondo di cottura.

Lorena Vecchini