ORATA DEL SULTANO

Ingredienti per 4 persone:

- un'orata da circa 1 Kg,
- un litro di vino bianco,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- una carota,
- una costola di sedano,
- un ciuffo di prezzemolo,
- qualche foglia di alloro,
- pepe in grani,
- sale,
- 100 g di uva sultanina,
- 40 g di burro.

Pulite l'orata, poi lavatela e accomodatela in una pesciera che la contenga in tutta la sua lunghezza.
Versate nel recipiente il vino bianco, quindi unite la cipolla, l'aglio, la carota, il sedano, il prezzemolo e l'alloro (opportunamente puliti e, se occorre, lavati), qualche granello di pepe e una manciatina di sale.
Lasciate sobbollire dolcemente per 35 minuti.
A cottura ultimata, trasferite l'orata sul piatto da portata e tenetela in caldo.
Filtrate il court-bouillon e mettetelo in una casseruola insieme con l'uvetta, lasciandolo restringere quasi completamente.
Nel frattempo passate al setaccio fine le verdure usate per il brodo e trasferite il passato nella casseruola insieme con il burro.
Rimestate la salsa, versatela sul pesce e servite subito.