FILETTI DI ORATA ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata da 300 g
- 100 g di mandorle
- 1/2 cipolla
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- brandy
- sale

Pulire e sfilettare l'orata, adagiarla in padella con olio e cipolla e bagnare con il brandy.
Unire le mandorle, il sale e poca acqua.
Cuocere per 15 minuti circa.