ORATA AL BURRO D'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di orata (pesci da 450 g di ognuno)
- 1 cipolla rossa piccola
- 1 porro
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 5 grani di pepe
- 70 g di burro
- 4 arance sugose a scorza sottile
- 1 bicchierino di vermouth bianco
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Pulite, lavate e asciugate i pesci.
Pestate in un mortaio i semi di finocchio, il pepe e una presa di sale grosso, incidete i fianchi dei pesci con 2-3 tagli e conditeli con i semi di finocchio; condite anche l'interno, tagliate una delle arance a fette e sistemate una fetta d'arancia all'interno di ogni pesce.
Tagliate a metà il porro e lavate bene le foglie, affettate la cipolla rossa.
Sistemate le strisce di porro sul fondo di una pirofila unta appena, aggiungete le fette di arancia e le due orate, conditele con un giro d'olio.
Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e cuocete in forno a 180°C per 15 minuti, scoprite il recipiente e continuate la cottura per 10 minuti circa.
Nel frattempo mettete la cipolla in una casseruola con il vino e il succo delle rimanenti arance.
Fate ridurre a fuoco vivace finché il succo si addensa e diventa sciropposo, salate e pepate.
Versate la preparazione in un barattolo a chiusura ermetica, aggiungete il burro freddo a dadini, chiudete e agitate il barattolo finché il burro sarà sciolto e perfettamente amalgamato.
Servite il pesce su un piatto da portata guarnito con le strisce di porro gratinate, le fette di arancia e la salsa a parte in una salsiera riscaldata.