ORATA AL FORNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 orate di 600 g
- 2 limoni
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di menta
- 1 bicchiere e 1/2 di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulire, lavare e squamare le orate.
Sistemarle in una pirofila con qualche cucchiaio di olio e l'aglio a spicchi interi.
Infornare a 180 gradi e quando il pesce sarà rosolato, bagnare con il vino, salare, pepare e cospargere con un trito di cipolle e prezzemolo, unire i limoni a fette e rimettere in forno per 35 minuti.