ORATA AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 orate grandi
- 500 g di pomodorini
- 1 ciuffo di basilico
- 1 cucchiaio di brodo granulare di pesce
- 100 g di olive nere
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- pepe

Fatevi squamare e pulire il pesce dal vostro pescivendolo, lavatelo bene e in ogni branchia inserite 2 foglie di basilico.
In una teglia da forno versate 3 cucchiai di olio di oliva, aggiungete lo spicchio di aglio, i pomodorini lavati e tagliati a metà, sopra i pomodori deponete le orate, cospargete i pesci con il brodo granulare di pesce Knorr, 1 pizzico di pepe, aggiungete le olive nere, il restante basilico tagliuzzato grossolanamente; coprite con carta di alluminio e passate la teglia in forno, già caldo a 220 gradi, per 15'.
Togliete dal forno, aggiungete il vino bianco, eliminate la carta di alluminio e proseguite la cottura per altri 10'.