

ORATA ALLA PALINURO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata di 1500 g
- 6 pomodori maturi
- 2 cipolle
- 1 mazzetto di basilico e prezzemolo
- besciamella
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Pulite l'orata e tagliatela a pezzi.

Tritate i pomodori (pelati e privati dei semi) e affettate la cipolla; fate rosolare entrambi in una pirofila con l'olio e poi unite il pesce a pezzi.

Salate e bagnate con il vino , quindi passate nel forno caldo.

Dopo 15 minuti girate i pezzi di pesce e proseguite la cottura per altri 15 minuti.

Scolate l'orata e disponetela su un piatto di portata tenuto al caldo.

Preparate la besciamella e amalgamatela al sugo di cottura dell'orata; lasciate sul fuoco, mescolando per una decina di minuti.

Passate la salsa al setaccio, riscaldatela e distribuitela sul pesce; spolverate con prezzemolo e basilico tritati e servite.