ORATA ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di orata
- 1/2 limone
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di rucola
- 1 scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- 1 vasetto di panna da cucina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite il pesce, preparate un trito con aglio, sale, pepe e limone.
Drogate il pesce col trito, aggiungete il rosmarino intero, cuocete in forno già caldo a 200° per circa 25 minuti.
Preparate la salsa: fate appassire lo scalogno tritato finissimo in poco olio d'oliva, aggiungete la rucola tritata, cuocete ancora per un paio di minuti e lasciate raffreddare prima di aggiungere la panna.
Servite il pesce accompagnato dalla salsa tiepida.