

ORATA CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 orate di 250 g
- 1 uovo
- 45 g di farina gialla
- 30 g di mandorle tritate
- 30 g di menta fresca
- 1 cipollina
- 25 g di burro
- 2 pomodori pelati a filetti
- 1/2 limone
- latte scremato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite, lavate e asciugate le orate.

In una ciotola sbattete il latte con l'albume e immergetevi i pesci per mezz'ora.

Con le mandorle, la menta, la cipollina a fettine e un po' di pepe fate una 'farinata' e passatevi le orate in modo che il composto aderisca bene alla superficie.

Disponete le orate in una teglia, irroratele con un po' d'olio e cospargete con fiocchetti di burro; salate, pepate e mettete in forno a 180 gradi per 20 minuti.

Frullate i pomodori con il succo di 1/2 limone, due cucchiaini d'olio, sale e pepe.

Servite questa salsa col pesce.