

ORATA IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone:

- 1200 g di orata
- 400 g di gamberetti
- 4 pomodori maturi
- 40 g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 manciata di pangrattato
- 500 g di pasta sfoglia
- 4 foglie di alloro
- 120 g di vino bianco secco
- 1 uovo
- sale
- pepe

Aprite ventralmente l'orata, squamatela, evisceratela, pulitela e spinatela accuratamente.

In una terrina preparate una farcia mescolando il pangrattato con i gamberetti sguosciati, i pomodori tagliati a dadini (dopo aver tolto la pelle e i semi) e qualche fiocchetto di burro.

Salate e pepate.

Farcite il pesce, richiudetelo cucendolo con ago e filo bianco e disponetelo in una teglia unta d'olio, su foglie di alloro.

Infornate a 180°C per 30 minuti.

Bagnate con il vino bianco, completate la cottura per altri 5 minuti e lasciate raffreddare.

Stendete la pasta sfoglia quanto basta per potervi avvolgere il pesce, adagiatevi sopra l'orata fredda, fate ridurre sul fuoco il fondo di cottura, versatelo sul pesce e avvolgete il tutto nella pasta.

Spennellate con l'uovo battuto e mettete in forno a 200°C per 10 minuti.

Servite a fette, possibilmente con salsa olandese allungata con fumet di pesce e Cognac.