

ORATE AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di orate
- 4 spicchi di aglio
- 100 g di olio d'oliva
- abbondante prezzemolo
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di aceto di vino

Pulire e sventrare le orate.

Mettete nello stomaco dei pesci un po' d'aglio, prezzemolo, sale e pepe.

Appoggiate le orate in una teglia già unta, versatevi sopra l'altro olio e l'aceto, salateli e metteteli nel forno caldo. Di tanto in tanto raccogliete sul fondo della teglia il sugo e versatelo sul pesce in modo che non si secchi troppo.