

ORATE IN CROSTA AROMATICA

Ingredienti per 8 persone:

- 2 orate fresche di 1200 g di ognuna
- 1000 g di farina
- 1000 g di sale grosso
- 5 uova
- erbe miste (rosmarino, prezzemolo, timo)

Il giorno precedente la preparazione tritate finissime le erbe aromatiche (circa la quantità, tenete presente che ne dovrete ottenere cinque o sei cucchiainate) e mescolatele con il sale.

Lasciate riposare questo sale aromatico per almeno dodici ore quindi mescolatelo con la farina, fate la fontana e rompetevi le uova.

Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora.

Nel frattempo togliete le pinne alle orate, squamatela e svuotatela dopo avervi praticato un taglio dalla testa all'apertura anale.

Lavatele sotto l'acqua corrente e asciugatele perfettamente anche all'interno.

Dividete l'impasto di sale in due pezzi e spianateli con il matterello ottenendo due larghi ovali dello spessore di mezzo cm scarso.

Appoggiate un'orata al centro di ogni ovale e avvolgetela con la pasta di sale, sigillando bene e cercando di mantenere nell'involucro la forma del pesce.

Adagiate le due orate in una placca rivestita di carta da forno e mettetela nel forno già caldo a 200° lasciando cuocere per 40 minuti.

Portatele in tavola non appena escono dal forno e, al momento di servirle, praticate un'incisione lungo tutta la pasta e allargate l'apertura il modo da poter sfilettare il pesce direttamente dentro l'involucro.

Così cucinato, il pesce risulta particolarmente saporito e profumato senza bisogno di ulteriori condimenti ma, per chi lo desidera, passate a parte dell'olio extra-vergine d'oliva di gusto delicato.