
ORATA ROYALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di orata
- 200 g di pomodorini ciliegia
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- timo
- 25 cl di vino bianco secco
- 25 cl di fumet di pesce
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Pulite, lavate l'orata, salatela, pepatela, disponetela in una teglia e fatela rosolare, a fuoco medio, in 4 cucchiaini di olio riscaldato con l'aglio e un rametto di timo.

Irroratela quindi con il vino bianco e con il fumet di pesce, poi passatela nel forno a 150°C per 45 minuti circa, unendo, a metà cottura, i pomodorini interi e, volendo, 50 g di olive nere.

Servite il pesce con il suo sugo e una guarnizione di erbe aromatiche (prezzemolo, timo).