

ORATE AI FERRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 orate da porzione
- prezzemolo
- 1 limone
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite le orate, lasciatele marinare alcune ore in olio, sale, pepe, succo di limone e prezzemolo tritato. Sgocciolatele, cospargetele con fine pangrattato. Cuocetele sulla griglia scaldata del forno a fuoco moderato per 15 minuti o poco più. Durante la cottura girate due o tre volte le orate spennellandole con il liquido della marinata. Servitele subito ben calde.