{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

orate, 2 (circa 500 gr. in totale)
cipolla, 1
pomodori, 2
timo, 1 cucchiaio
alloro, 1 foglia
prezzemolo, q.b.
limone, 1
vino bianco, mezzo bicchiere
olio extravergine di oliva, q.b.
sale, pepe, q.b.

Preparazione:

Affettate la cipolla
Stendetela su una placca da forno.
Sciacquate le orate e adagiatele nella placca.
Riducete a fettine il limone.
Sminuzzate in spicchi i pomodori privandoli dei semini.
Sistemate intorno alle orate i pomodorini.
Adagiateci sopra le fette di limone.
Insaporite con sale e pepe.
Condite con un filo d'olio.
Versate il vino.
Aggiungete la foglia di alloro.
Infornate per 20 min. circa a 200°C.
Tritate il prezzemolo con il timo.
Levate le orate dal forno.
Cospargete con abbondante trito di aromi e servite.