



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

2 Orate eviscerate da 500 g circa	50 g Olio evo
50 g Capperi sotto sale	50 ml Acqua
Mezzo spicchio d'Aglio	q.b. Sale e pepe
10 g Origano	Qualche fogliolina Prezzemolo tritato
1 Limone succoso	

ORATA IN SALMORIGLIO

Sciacquare bene le due **orate** già eviscerate. Metterle nella vaporiera (o nel forno a vapore) e cuocerle per 25 minuti. Nella ricetta è indicato il tempo di cottura per un pesce di 500 grammi che è di 25 minuti. Naturalmente il tempo rimane invariato se si cuociono contemporaneamente più pesci della stessa grandezza. Un pesce da un chilo, invece, dovrebbe cuocere circa 35 minuti.

Per preparare il salmoriglio spremere il **limone** e filtrare il succo. Metterlo in una ciotolina.

Tritare l'**aglio**, il **prezzemolo** e i **capperi dissalati**. Mettere nella ciotola. Con la frusta piccola emulsionare il **limone** con il **trito**, l'**origano**, l'**acqua** o l'**olio evo**. Aggiustare di **sale e pepe** e mescolare ancora.

Il **salmoriglio** è pronto quando la salsa è omogenea. Pulire su un tagliere **le orate cotte a vapore** togliendo pelle, testa, lisca centrale, spine e coda, usando un coltello e una forchetta. Farne dei filetti e impiattare condendo con il salmoriglio. Servire tiepide e buon appetito!

