



## 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!

