

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Filetti di orata gratinati

Strawberry · Monday, June 3rd, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 4 filetti di orata
- 200gr pangrattato
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite i filetti di orata, togliendo eventuali spine, isaporitele con sale e pepe da tutte e due le parti, disponeteli in una teglia da forno con un filo di olio, copritele con il pangrattato e cuocete in forno per 10 minuti a 200°. Togliete dal forno e sistemate i filetti su di un piauatto da portata e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Monday, June 3rd, 2013 at 4:36 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.