

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Orata con cozze e pomodorini

Strawberry · Tuesday, October 7th, 2014

- **Ingredienti:**(4 persone)

4 orate

- 500gr cozze
- 200gr pomodorini
- uno spicchio di aglio
- un bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

lavate e sbollentate i pomodorini, pelateli, togliete i semi e riducete la polpa a pezzi. Lavate le cozze, lavate le orate, pulitele, eliminate le pinne, disponetele in una teglia, irrorate con un filo di olio, bagnate con il vino, aggiungete le cozze, la polpa dei pomodorini, lo spicchio di aglio, salate pepate ecospargete con il prezzemolo tritato, cuocete in forno a 200°per 20 minuti. A cottura ultimata, disponete il tutto su di un piatto da portata.

This entry was posted on Tuesday, October 7th, 2014 at 5:45 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.