

# Orata all'acqua pazza



Oggi vi proponiamo l'orata all'acqua pazza cotta in padella, un secondo semplice e gustoso, velocissimo da preparare. Con pochi ingredienti ma di ottima qualità il risultato è garantito.

**Ingredienti per 2 persone**

2 orate

500 g di pomodorini

1 porro

vino bianco

olio

basilico

Per prima cosa pulire il pesce, eliminare le viscere interne e le squame. Lavare accuratamente sotto l'acqua corrente e lasciar scolare in uno scolapasta.

Nel frattempo pulire il porro, eliminando le estremità e tagliarlo a fettine sottilissime. Scaldare un filo d'olio in una padella capiente, aggiungere il porro e un bicchiere di acqua.



Lavare i pomodorini, tagliarli a dadini e aggiungerli al porro insieme al basilico fresco.

Cuocere circa dieci minuti fino a che non si forma una crema. Aggiungere il pesce e mezzo bicchiere di vino bianco.



Cuocere dieci minuti per lato, e durante la cottura versare il sughino sul lato superiore in modo che rimanga sempre morbido.

**Impiattare e servire. Tenere il sughino da parte per aggiungerlo sul pesce pulito prima di mangiarlo.**

**[Torna alla Home](#)**

**[Vedi altri secondi e contorni](#)**

**[Vedi tutte le ricette](#)**

