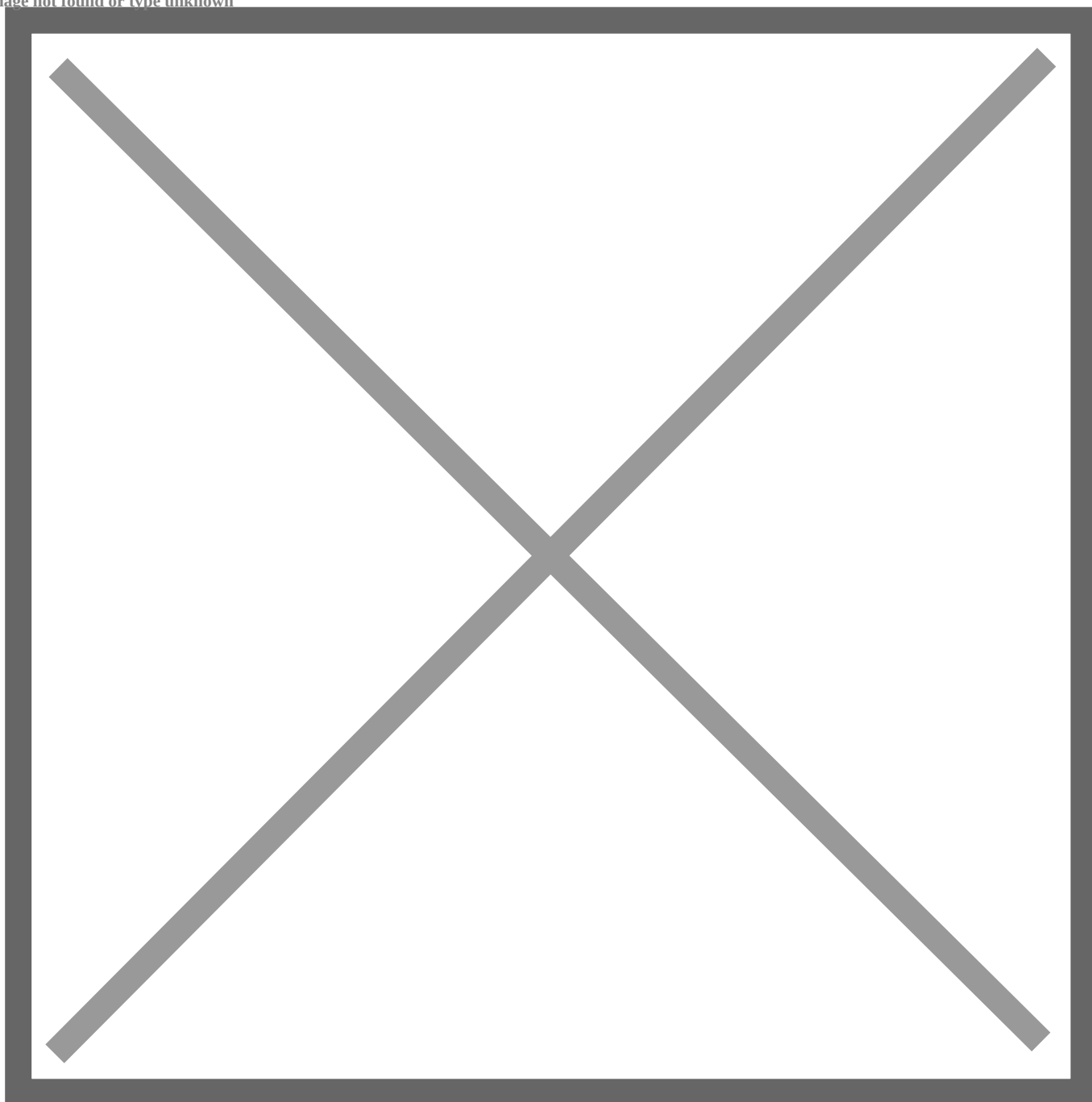


Orata marinata al melone

Image not found or type unknown



Ingredienti per 2 persone

- *380 g di orata sfilettata*
- *250 g di melone*
- *130 g di insalatina mista a erbe aromatiche*
- *15 cl di brodo di orata*
- *10 g di bacche di sambuco*
- *olio extravergine di oliva*
- *sale*
- *pepe*

Esecuzione

Dopo aver pulito e diliscato i filetti di orata, tagliarli a fettine molto sottili e sistamarle su un piatto da portata; nel frattempo pulire, lavare e asciugare l'insalatina con le erbe aromatiche e disporle sopra il pesce. Fare una salsa con l'olio, il sale, il pepe, il brodo di orata e le bacche di sambuco leggermente pestate al mortaio. Formare quindi dal melone delle piccole palline rotonde usando l'apposito scavino e distribuirle sul piatto dell'orata. Infine, condire il tutto con la salsa precedentemente preparata e servire.