

ORATA ALLA MARINARA

Ingredienti

- sale
- pane casereccio (50g)
- prezzemolo
- aceto (10ml)
- cumino (q.b.)
- orata (1200g)
- pepe nero
- menta fresca

Come si prepara

In un contenitore pestare finissimi i semi di cumino, un mazzetto di prezzemolo, qualche foglia di menta, la mollica di pane imbevuta nell'aceto, sale e pepe di mulinello.

Far lessare l'orata.

Condirla con la salsa preparata precedentemente e servirla.

Difficoltà: 1

Tempo: 20

Tags

pesce, orata, orata alla marinara