

ORATA AL SALE CON FAGIOLI BORLOTTI E CIPOLLOTTO CROCCANTE



Un secondo di pesce delicato e robusto al tempo stesso, in cui l'orata si unisce al gusto deciso del cipollotto e dei fagioli borlotti al naturale. Ecco come prepararlo:

Media 45' Secondo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Borlotti al naturale 400 g](#)
- 10 Cipollotti
- q.b. Olio EVO
- 2 Orate grandi
- q.b. Pepe
- q.b. Rosmarino
- q.b. Sale
- 2 confezioni Sale grosso
- 1 Spicchio d'aglio

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Su una teglia rivestita di carta da forno adagiate i cipollotti tagliati per il lungo, lasciando la parte verde; conditeli con olio, sale e pepe e infornate per 30 minuti a 180°.
2. Cospargete un'altra teglia di sale grosso, disponetevi le orate e ricopritele con altro sale grosso. Infornate per 20 minuti a 180°.
3. Una volta che le orate saranno cotte, eliminate il sale e la pelle recuperando i filetti.
4. In un pentolino fate soffriggere olio, aglio in camicia e rosmarino. Aggiungete quindi i fagioli borlotti De Rica e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco medio.
5. Frullate circa tre quarti dei fagioli con il mixer ad immersione e tenete da parte i rimanenti fagioli interi.
6. Impiattate i filetti di orata con la salsa di fagioli, i fagioli interi e i cipollotti. Completate con una spolverata di pepe e un filo di olio EVO.