

## FILETTI DI ORATA AGLI AGRUMI SU LETTO DI RAPANELLI

### INGREDIENTI PER 12 PERSONE

Orata di gr 300	N. 6
Aglione spicchi	N. 2
Arance sanguinelle	N. 8
Limone	N. 2
Farina di mais	Q.b
Burro chiarificato	Gr. 280
Ravanelli mazzi	N. 6
Sale	Q.b
Pepe bianco	Q.b



### ESECUZIONE

Ravanelli: lavare, pulire e tagliare a rondelle i ravanelli; stufarli in gr. 80 di burro.

Ottenere da ogni orata due filetti, spellarli con un coltello adatto e togliere tutte le lisce con la pinza.

Spremere le arance ed i limoni, conservare i due succhi insieme.

Asciugare bene i filetti di orata e passarli nella farina di mais.

Mettere in sauté il burro e scioglierlo aromatizzandolo con l'aglio, prendere i filetti di orata passati nella farina di mais e brasarli nel sauté da tutti e due lati, irrorarli con il succo di arancia e il limone, fare addensare il succo per ottenere una salsa.

Salare e pepare.

Servire i filetti su un letto di ravanelli ed irrorare con la salsa

---

#### **CAMILLA - EMPORIO DI COMUNITA' - SOC. COOPERATIVA**

Via V.Casciarolo 8/B 40127 || Numero REA BO - 541071 » Codice fiscale 03715501205

Tel: 051 0863846 || web: <http://camilla.ccop> || mail: [info@camilla.coop](mailto:info@camilla.coop) || pec:

[camilla.coop@pec.it](mailto:camilla.coop@pec.it)