



ORATA ALLO ZENZERO CON VERZA RICCIA STUFATA E POMODORI SECCHI

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 35 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- ½ verza riccia
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 10 pomodori secchi
- 600 g di filetti di orata
- 50 g di radice di zenzero (succo)
- Sale q.b.

Lo zenzero dona al piatto una leggera nota piccante che ben si abbina alla verza ed all'intenso sapore dei pomodori secchi.

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **35 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Affettate sottilmente la verza.

Fate rosolare lo spicchio di aglio in olio evo fino a quando dorato, aggiungete la verza, mescolate e sfumate con il vino bianco.

Aggiungete i pomodori secchi, lasciate cuocere, coprendo con un coperchio, per circa 10 minuti a fuoco medio.

Prendete i filetti di orata, metteteli in una padella di ferro e scottateli.

Disponete la verza con i pomodori secchi su un piatto ed adagiatevi sopra i filetti di orata aggiungendo un filo di olio evo ed il succo ricavato dalla radice di zenzero. Enjoy!

