



Orata in crosta



Ingredienti per 4 persone

n° 8	Orate (monoporzione)
600 g	Gamberetti sgusciati
600 g	Zucchine
n° 4	Rotoli di pasta sfoglia
q.b.	Olio Extravergine di Oliva

Preparazione

1. Sfilettare le orate, spellarle e lavarle.
2. Tagliare le zucchine a julienne e saltarle in padella con poco olio; salare e pepare. Aggiungere del fumetto di pesce (o del preparato per brodo di pesce).
3. Saltare in padella i gamberi con un velo d'olio per 2 minuti a fuoco basso, flambare con mezzo bicchierino di cognac.
4. Stendere su carta da forno in una teglia, la pasta sfoglia fatta a rete con l'apposito attrezzo o tagliata a striscioline (un pezzo per ogni porzione), adagiare un filetto di orata ben asciugato, le zucchine, i gamberi e un altro filetto (facoltativo).
5. Avvolgere la pasta sfoglia e decorare a piacere.
6. Spennellare la pasta sfoglia con il tuorlo d'uovo.
7. Mettere in forno caldo a 180 °C per 10 minuti circa.