

## FILETTI DI PLATESSA AL SUCCO DI ARANCIA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
6	Filetti di platessa (anche surgelati)
	Sale
	Pepe nero macinato al momento
70 ml	Succo di arancia
50 gr	Burro (per la salsa)
50 ml	Succo d'arancia (per la salsa)
120 ml	Vermut bianco secco (per la salsa)
1 cucchiaio	Scorza di arancia grattugiata (per la salsa)
2	Tuorli (per la salsa)
	Fette di arancia (per decorare)
	Ciuffi di aneto (per decorare)

### PREPARAZIONE:

Accendete il forno a 180°C. Appoggiate i filetti su un tegame e cospargeteli con sale e pepe. Sistemateli, senza sovrapporli, in una pirofila che li contenga di misura e versatevi intorno il succo di arancia. Coprite con un foglio di alluminio e passate in forno per 20 minuti circa. Nel frattempo preparate la salsa. In una casseruola fate fondere 40 gr di burro, poi unite il succo di arancia, il vermut e la scorza. Fate scaldare a fuoco basso. In una tazza sbattete i tuorli e versateli poco per volta nel liquido caldo, mescolando bene, possibilmente con una frusta. Trasferite il composto nella casseruola e fate riprendere calore, a fuoco basso, sempre mescolando, finchè comincerà a ispessire. Unite il resto del burro e mescolate ancora. Togliete i filetti di pesce dal fuoco e distribuiteli nei piatti individuali. Versate su ciascuna porzione un poco di salsa e decorate con fettine di arancia e un ciuffetto di cumino.