

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Orata, vongole e asparagi
..... è venerdìma non vogliamo il solito pesce!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Orata - 1 grande o 2 piccole
- vongole - 20
- asparagi - 150 g
- olio - q.b.
- sale - q.b.

Preparazione

Ci sono ancora tanti asparagi selvatici, belli freschi e buonissimi.....e allora ...prima che sia troppo tardi, facciamone buon uso!!!!!! Comprate un orata grande o due piccole. Dopo averle pulite e squamate, versate un giro d'olio in un tegame capiente e vi adagiate gli asparagi ai quali avrete tolto le parti più dure. Conditeli con un pizzico di sale(poco) e un pizzico di zucchero, mezzo bicchiere d'acqua e fate cuocere giusto 5 minuti da soli!! Quando il tutto inizia a cuocere, vi adagiate sopra il pesce, lo salate leggermente e attorno mettete le vongole. Coprite il tutto con un coperchio e fate cuocere dolcemente. Quando le vongole sono tutte aperte, dovrebbe essere cotto anche il pesce. Verificate! Non fate asciugare troppo. Se occorre aggiungete qualche altro cucchiaino d'acqua! Ricordate che le vongole sono già salate!!!! Per chi ama gli asparagi è buonissimo!!!!!!

