



# Panino con orata al forno

per 4 persone

2 orate  
3 cucchiaini di farina  
3 cucchiaini di Maizena (amido di mais)  
100 ml di acqua  
2 prese di sale  
50g di panko  
(pangrattato giapponese)  
200g di olio per friggere  
8 fette di treccia di pane al burro (o altro pane)

## Per la salsa:

5 cucchiaini di maionese  
2 cetriolini  
5g di aneto fresco  
10g di senape  
Succo di ½ limone  
30g di parmigiano

## Preparazione:

1. Preparazione dell'orate: Squamare e sfilettare l'orate.
2. Mescolare la pastella: In una ciotola, mescola la farina, la maizena, l'acqua e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Impanare il pesce: Passa i filetti di pesce nella pastella e poi nel panko, in modo da coprirli uniformemente.
4. Friggere: Scalda l'olio in una casseruola a 170 °C. Metti con cura i filetti di pesce impanati nell'olio bollente e friggili lentamente fino a doratura.
5. Tostare il pane: Mentre il pesce frigge, tosta leggermente le fette di treccia al burro finché non saranno calde e leggermente croccanti.
6. Preparare la salsa: Trita finemente l'aneto e taglia i cetriolini a fette sottili. In una ciotola, aggiungi la maionese, la senape, l'aneto tritato, i cetriolini e il succo di limone. Mescola bene e condisci a piacere.
7. Presentazione: Disponi i filetti di orata al forno sulle fette della treccia al burro. Spolvera con parmigiano grattugiato fresco e aggiungi un po' di succo di limone sul pesce.

## Vino consigliato

Raimbault-Pineau Cuvée Prestige  
Sancerre AOC



<https://www.denner.ch/it/shop-vini/raimbault-pineau-cuvee-prestige-sancerre-aoc-p1026688>