



## 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  
50 g di panko  
(pangrattato giapponese)  
200 g di olio per friggere  
8 fette di treccia di pane al burro  
(o altro pane)

**Per la salsa:**  
5 cucchiaini di maionese  
2 cetriolini  
5 g di aneto fresco  
10 g di senape  
Succo di ½ limone  
30 g di parmigiano

### Preparazione:

1. Preparazione dell'orata: Squamare e sfilettare l'orata.
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.