

SECONDI PIATTI

## Orata al cartoccio

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



L'**orata al cartoccio** con pomodoro è uno dei migliori modi per gustare questo pesce dal sapore squisito. Il cartoccio, poi come stile di cottura vi permetterà di usare meno grassi senza privarvi dei sapori. Il pesce al cartoccio, inoltre, è rapidissimo da preparare ma soprattutto è davvero semplice nella cottura. Se amate i secondi piatti a base di pesce vi invitiamo inoltre a provare la nostra ricetta della [spigola in crosta](#).

Cercate altre ricette per cucinare l'orata? Eccole qui di seguito:

[orata al forno](#)

[orata al finocchietto selvatico](#)

[orata all'isolana](#)

## INGREDIENTI

ORATA 4

POMODORI CILIEGINI 20

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO facoltativo -

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite il pesce dalle interiora e dalle lisce, tagliate a fettine l'aglio e i pomodorini, e tritate il prezzemolo.



- 2 Sistemate due fogli di alluminio a croce, al centro sistemate aglio, pomodoro, sale, prezzemolo e adagiatevi l'orata.



3 Sopra il pesce mettete ancora le fettine di aglio e pomodoro, un po' di prezzemolo e il sale; fatto questo versate un filo d'olio extravergine e procedete alla chiusura.



4 Unite tra loro i lembi verticali e poi quelli orizzontali.



**5** Mettete su una teglia e infornate in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20-30 minuti (dipende dalle dimensioni del pesce).

Per verificare la cottura aprite delicatamente l'alluminio e se l'occhio è di un bianco intenso .. preparate i piatti: si mangia!!



## CONSIGLIO

**Si può utilizzare la carta forno?**

Certo, l'importante è che il cartoccio sia ben chiuso in modo da non dover disperdere il sughetto. Il consiglio è quello di chiudere a caramella lasciando un po' di spazio sopra l'orata condita, in modo che i vapori possano cuocere correttamente il pesce.

**Si possono usare i pomodori secchi al posto di quelli freschi?**

Si e renderanno il sapore di questo piatto ancor più caratterizzato. Un orata al cartoccio coi pomodori secchi è davvero un piatto unico!

**Cosa posso fare per evitare che si bruci il fondo della teglia?**

Mettete un filo d'acqua sul fondo della teglia (non preoccupatevi, se avete chiuso bene il pesce nell'alluminio non si annacqua), aiuta a non bruciare il pesce sul fondo!